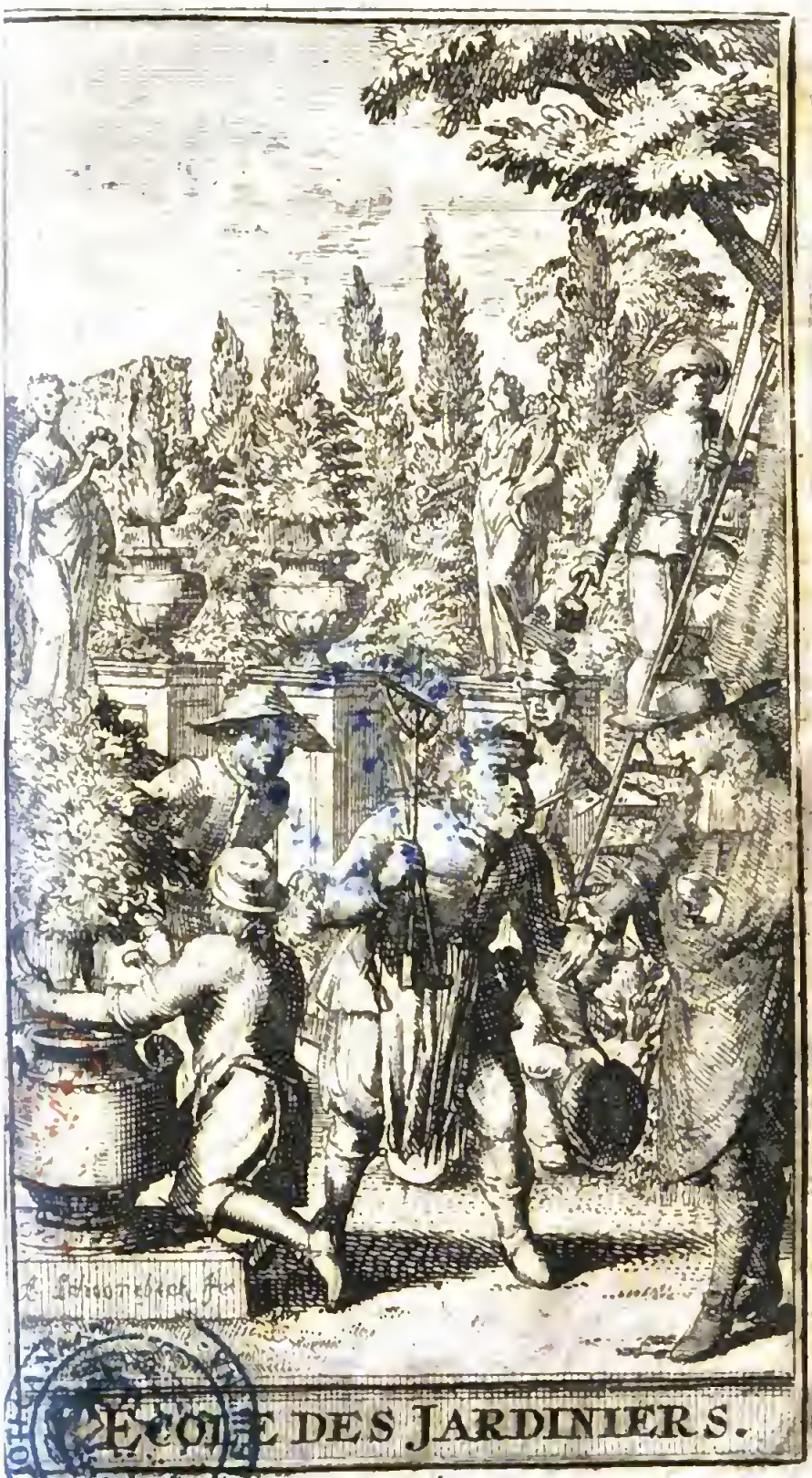
BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXIX
A
22
NAPOLI

22

Biblioteca Nacional
M. Nacional



ECOLE DES JARDINIERS.

L'ECOLE
Des
JARDINIERS,
où

L'on aprend à semer les Arbres fruitiers, à les metre en Pepiniere, à les enter, à les édifier en nain, en espalier, en contrespalier, en hautetige, &c. En-un-mot, tout ce qui concerne la culture & la conservation des Arbres fruitiers.

avec

UN SUPLEMENT

Qui contient une description trés-utile & trés-curieuse de tous ces Arbres.

NOUVELLE EDITION.

Retouchée, & augmentée du Suplément.

A BERNE.
Dans l'Imprimerie de LL. Excellences.

Par André Huguenet. 1696.

820

EPITRE.

A MONSIEUR WILLADING, CONSEILLER d'ETAT & Directeur des sels de la Ville & de la Republique de Berne.

MONSIEUR,

JE n'ai pas hesité un moment sur le choix du Protecteur sous les Auspices duquel je devois faire paroître la nouvelle édition de cet ouvrage. Vous en pouvez être apellé le Restaurateur, puis-que

vous avez bien voulu m'ordonner de faire travailler à cette impression, en considerant que ce Livre étoit extrémement rare, & qu'il étoit si excellent en son genre, que le public feroit une perte considerable s'il en étoit privé. D'ailleurs, Monsieur, comme vous avez toutes les inclinations des Grands Hommes, on sait combien l'Agriculture a pour vous des charmes: & que, surtout, vous entendez & pratiquez parfaitement bien, la culture des Arbres fruitiers, qui en est la plus belle & la plus agréable partie. On en peut voir des marques dans Vôtre Maison de WEIL *où l'on trouve les fruits les plus rares & les plus curieux que nôtre Climat est capable de produire. C'est dans ce lieu-là, Monsieur, qu'à l'imitation des hommes les plus celebres de l'Ancienne Rome, vous allez vous délasser des soins assidus & des grands travaux que vous consacrez*

ſacrez avec tant d'ardeur & ſi heureuſement pour le ſervice de la Patrie, qu'ils vous ont atiré l'eſtime & l'amour non-ſeulement de nos Citoyens : mais auſsi de tous ceux qui ont l'honneur de vous connoître. Chaqu'un, Monſieur, vous regarde comme une des plus grandes Lumiéres de l'Etat, & comme une des plus fermes colomnes de la liberté Helvetique. C'eſt ce qui vous a rendu digne du caractere dont vous étes revêtu, & qui vous ouvre, avec juſtice, le chemin pour parvenir aux plus hautes Dignitez de cette Republique.

Quand il n'y auroit que ces conſiderations, j'ai lieu d'eſpérer, Monſieur, que tout le monde conviendra que je ne pouvois pas me diſpenſer de mettre Vôtre Illuſtre Nom à la tête de cette édition, & du Suplêment que vous avez trouvé à propos que j'y fiſſe ajoûter. Mais deplus, l'amour que vous

avez pour les belles Lettres, vous porte à honorer de vôtre bienveillance tous ceux de ma profession, & moy en particulier. Agréez donc, s'il vous plait, Monsieur, cette foible marque que je donne ici au public, du profond respect & de la Vénération toute particuliere, avec lesquels je suis,

MONSIEUR,

Vôtre trés humble & trés-obeïssant serviteur

Daniel Tschiffeli.

A Berne, ce 6. de Mars, 1696.

LESCO-

L'ESCOLE DES IARDINIERS.

DIALOGUE.

QUESTION I.

De la ſemence des Arbres fruitiers.

ARTICLE I.

De la methode de ſemer les Pepins.

LE FILS.

LE deſir que j'ay d'acquerir quelque coñoiſſance de la culture des Arbres, fait, mon pere, que j'oſe vous demander de m'apprendre la methode de ſemer les pepins des Pommes & des Poires?

Le Pere. Plûtoſt que je te donne des regles ſur ce ſujet, il faut que je te faſſe connoiſtre l'excellence des pepins, & la neceſſité qu'il y a de les ſemer pour avoir de bons Arbres, ſoit qu'on veüille les greffer, ou les élever au naturel. Car quant à leur bonté je te diray, mon Fils, que l'Autheur de la Nature tire d'eux comme de leur principe les productions des plus beaux Arbres, & ce ſeroit inutilement qu'il formeroit des ſemences, s'il ne leur donnoit en les faiſant germer & croiſtre la vertu de conſerver leur eſpece : Merveille que ſa Providence étale tous les jours à nos yeux, & qui à mis dans l'étonnement les plus grands Hommes des ſiecles paſſez, & ces Genies, quoyque la plûpart Payens, n'ont ſceu trouver un plus fort argument pour nous prouver l'exiſtence de cette meſme Divinité, qu'en l'admiration qu'il nous

nous ont laissée dans leurs Ecrits sur la vertu de la semence des Plantes.

Et quand à la necessité qu'il y a de les semer, je te diray que l'on est souvent trompé en les acheptant, soit en leur espece, ou qu'ils ont esté mal cultivez, outre qu'ils sont d'ordinaire mal arrachez, & depuis long temps, de sorte que beaucoup ne reprennent pas, & pour ne point tomber dans ce danger il est absolument necessaire d'amasser les Pepins des meilleures Pommes & Poires pour les semer. Bien plus, je te diray qu'en beaucoup de Provinces on ne fait pas trafic des Pepins à planter mais seulement des Sauvageons, qu'on trouve dans les bois taillis, qui ne valent rien en comparaison des Pepins; la raison est que ces Sauvageons estant de tres mauvaise espece ont moins de sympathie avec le bon fruit que l'on veut greffer dessus. C'est pour cette rai-

ſon que je ſeray toûjours d'avis, ſi on n'a pas chez ſoy de bonne Pommes & Poires, d'en achepter comme j'ay fait pour en avoir la ſemence, en quoy l'on ne peut rien perdre, d'autant qu'on ne vend le fruit que pour manger, & non pas pour en avoir la graine, qui dans le deſſein de la ſemer vaudra le centuple de ce que le fruit aura couſté.

A preſent pour t'apprendre la methode que tu deſires ſçavoir, il faut dés le mois de Iuillet prendre ſoin d'amaſſer les Pepins des Poires, parce quelles en ſont plus pourveuës que celles d'Hyver, ce que l'on droit continuer en Automme, & en Hyver, auquel temps il faut amaſſer ceux des Pommes auſſi. Cependant au commencement du mois d'Octobre on doit fumer de terreau quatre doigts d'hauteur, & beſcher un bon pied profond une plan-

planche de cinq pieds de largeur à l'endroit le plus gras du Iardin, & en belle expoſition ; au mois de Novembre ſuivant il faut donner un autre labour à la dite planche, & auſſi profond que le premier, & tâcher en beſchant la terre de l'épierrer autant qu'il ſe pourra, & n'y laiſſer aucune racine, particulierement du Dent de Chien, que les Arboriſtes appellent *Gramen*, & apres avoir bien aplany ladite planche avec le rateau on doit la couvrir derechef de bon terreau quatre doigts d'hauteur, & luy laiſſer paſſer l'Hyver ſans y rien toucher.

Le Fils. En quelle ſaiſon, mon Pere, trouvez-vous à propos de les ſemer?

Le Pere. Il faut ſur la fin du mois de Fevrier faire tremper lesdites graines dans du vin pendant quatre ou cinq jours, aprés par un beau

jour faire refoüir la planche avec une fourche, car la beſche n'emmeubliſt point la terre comme fait la fourche à trois dents, on doit en ſuite la faire aplanir avec le rateau, & bien redreſſer avec le cordeau.

Le Fils. Pourquoy eſt-ce, ſans vous interrompre, que vous voulez faire tremper dans du vin les graines des Pommes & des Poires avant que de les ſemer?

Le Pere. Ce n'eſt pas une methode qu'il faille abſolument ſuivre, mais on avance par ce moyen la naiſſance des Pepins, & par là on évite que la vermine, qui s'engendre ordinairement dans la terre graſſe, ne mange les graines qui ſont toûjours en danger juſques à ce qu'elles ſoient hors de terre. Tu dois remarquer que je t'ay dit, qu'il faut les ſemer par un beau jour, c'eſt pourquoy ſi dés le premier que les

Pepins

Pepins trempent on remarque quelque variation en l'air, & que le temps veüille changer, je ſuis d'avis de les ſemer ce meſme jour, pour ne point hazarder de les faire tremper trop long-temps, ou d'eſtre obligé de les ſemer en terre molle.

Donc pour revenir à ce que je te diſois la terre bien refoüie, aplanie & redreſſée des coſtez, tu prendras une perche ou baſton du bout duquel tu feras au travers de la planche & à un demy pied du bout d'icelle une trace d'un poulce de profond dans laquelle tu rangeras tes graines de pommes à deux poulces de diſtance les unes des autres, enſuite tu feras du bout du meſme baſton, à un demy pied de diſtance d'autres traces où tu continueras le ranger tes graines de pomme; y en a qui ſement les graines des pommes confuſément avec celles

des poires, mais je n'approuve pas cette façon dautant que les pommiers, qui naturellement s'avancent plus que les poiriers, pourroient par leur croiſſance les étouffer, c'eſt pourquoy je ſuis d'avis de les ſemer ſeparémét avec la meſme methode.

ARTICLE II.

De la maniere d'élever les Pepins la premiere année.

LE FILS.

JE vous prie, mon pere, de m'apprendre de cultiver les Pepins ſemez avec la methode que vous venez de m'apprendre.

Le Pere. Il ne faut jamais ſouffrir que la plus petite herbe paroiſſe en tout le ſeminaire, & s'il en naiſt quelqu'une avant que les Pepins levent tu l'oſteras du bout des doigts de peur d'emporter, ſi tu te ſervois d'autre

d'autre inſtrument, ceux qui pourroient ſe rencontrer à l'endroit de l'herbe que tu voudrois couper. C'eſt pourquoy tu tacheras de les tenir bien ſarclez & nettoyez d'herbe juſques à la plus petite, où pour parler à la façon des Iardiniers, tu n'en oſteras jamais aucune.

Le Fils. Il me ſemble qu'en ces deux propoſitions il y a une evidente contradiction, car par la premiere vous me recommandez d'oſter toute l'herbe, & par la derniere que je n'en oſte jamais aucune.

Le Pere. Eſt-tu ſi ignorant, mon Fils, que tu ne comprennes pas ce que les plus groſſiers Vignerons entendent; ſçaches quand je te dis qu'il n'en faut jamais oſter l'herbe, cela veut dire, qu'on doit par un continuel travail empecher que l'herbe n'y vienne, & par ce moyen n'eſtre pas en peine de l'oſter.

Le labour qu'on donne la premiere année doit eſtre fort leger, de peur que le chaud trouvant la terre ouvèrte ne penetre juſques aux racines & ne les offence. Et il eſt bon de les arroſer de temps en temps avant le lever du Soleil.

Le Fils. Je croy que de les arroſer eſt un tres-bon moyen pour les faire avancer & monter plus vigoureuſement, mais encore ne ſeroit il pas bon de les émonder, je veux dire leur oſter les petis brins au cas qu'ils en ayent le long de la tige?

Le Pere. Garde-toy bien de les ébourgeonner la premiere année que quatre poulces ſur terre, d'autant que les Pepins n'eſtant pas aſſez forts, & la ſeve n'ayant à ſe divertir au petits brins d'embas les pouſſeroit avec trop de violence, & par là ces foibles Arbres venant

à ſe

à ſe broüiller par les vents les uns les autres, ſe détruiroient entre eux-meſmes.

ARTICLE III.

De la maniere d'élever les Pepins la deuxiéme année.

LE FILS.

QUand eſt-ce donc, mon Pere, qu'il faut leur oſter les petits brins, & petites branches qu'ils ont pouſſé le long de la tige?

Le Pere C'eſt ſur la fin du mois de Fevrier, ou au commencement du mois de Mars de l'année apres qu'ils auront eſté ſemez qu'il faut les éplucher de la hauteur d'un pied plus ou moins, ſuivant la force & la hauteur des Pepins. On leur doit donner quatre labours fort legers, pour ne point gaſter leurs

racines, ſçavoir en Avril, en Juin, en Septembre & en Novembre, toutefois ceux du mois de Juin & Septembre ne ſe doivent donner qu'apres les avoir arroſez, ou quand la terre eſt un peu humide de quelque pluye du jour precedent, & cela pour deux raiſons, la premiere parce que la terre s'emmeublit bien mieux eſtant un peu humide que ſeche, & la derniere, que le chaud trouvant la terre remuée donneroit trop puiſſamment ſur leurs foibles racines. Il y en a qui étendent de la fougere toute verte ſur la fin du mois de Juin entre les rangs des Pepins, je ne deſapprouve pas cela, dautant que par ce moyen on les garantit de l'ardeur de l'Eſté, mais je trouve que cela eſt embarraſſant, outre que par tout il n'eſt pas aiſé d'en avoir, & je ſçay par experience que pour les avoir frais & bien vigou-

rigoureux, il ne faut que les faire arcler tous les susdits mois, & je e promets qu'ils ne cederont en rien i ceux qu'on cultive d'une autre maniere.

ARTICLE IV.

De la maniere de planter toute sorte de Noyaux.

LE FILS.

JE croy, mon pere, estre suffisamment instruit de la façon de semer & cultiver les Pepins, du moins je ne pense pas que vous ayez rien oublié pour me le faire bien comprendre; à present je souhaiterois de sçavoir si les Noyaux se doivent planter, & élever avec la mesme methode?

Le Pere. Comme les Noyaux sont des semences d'Arbres de different

genre d'avec les Pepins, le temps & la methode de les planter eſt differente auſſi. Or quant à la ſaiſon, je te pourrois dire avec verité, que pendant toute l'année on peut planter des Noyaux. Toutefois je ferois choix de deux ſaiſons, ſçavoir en Automne, & ſur la fin de l'Hyver, c'eſt à dire en Novembre & en Fevrier.

Le Fils. C'eſt une merveille de vous oüir dire que les Noyaux puiſſent eſtre plantez en tout temps, en quoy ils ſont bien difierens des Pepins, qu'on ſeme ſur la fin de Fevrier ſeulement.

Le Pere. C'eſt ce que l'experience m'a apris, car bien ſouvent ſi l'on plante quatre douzaine d'os de Pavie, il n'en naiſtra pas la moitié la premiere année, le reſte demeurant dans terre juſques à la deuxiéme, meſme juſques à la troiſiéme année.

Le

Le Fils. Donnez-moy, s'il vous plaiſt, la raiſon pourquoy de ces Noyaux les uns ſont plus long-temps à naiſtre que les autres.

Le Pere. Mon opinion eſt qu'ils ne ſont pas tous également difficiles à s'ouvrir, & que les uns ont la coque plus poreuſe que les autres, & le chaud & l'humide penétrans plûtoſt dans ceux-là, leur donnent plûtoſt leur action, & les font plus promptement lever de terre.

Le Fils. Cela eſt certain, car toutes les choſes naturelles tirent leur vie du chaud & de l'humide, qui doivent eſtre & l'un & l'autre dans une quantité, & qualité à ne ſe point détruire, c'eſt à dire que le chaud ne puiſſe pas vaincre l'humide, & reciproquement que l'humide ne puiſſe pas avoir l'avantage ſur le chaud. C'eſt pour cette raiſon qu'on dit communement que le chaud eſt l'ou-

l'ouvrier de toutes les fonctions de la vie, lequel ſeroit bien-toſt détruit ſans le ſecours de l'humide qui luy ſert de nourriture.

Le Fils. Ne pourroit-on pas, ainſi que vous m'avez apris des Pepins, avancer la naiſſance des Noyaux en les faiſant tremper dans du vin?

Le Pere. Ce ſeroit en effet un moyen pour faire plutoſt lever de terre ceux qu'on plante au mois de Fevrier. mais parce que pour y reüſſir il ſuffit de prendre audit mois des os de Peſches, & avec un petit marteau les fraper legerement à l'endroit où ils ſont colez, cela fait on doit rejoindre les deux parties de la coque, ſi cas eſt qu'elles ſe ſoient tout-à fait ſeparées, & quand tu auras achevé d'ouvrir la quantité des os que tu voudras planter, tu feras un rayon de quatre doigts profond dans une planche bien beſché & bien

bien fumée ainsi que je t'ay enseigné de la preparer pour les Pepins, dans laquelle tu rangeras tes os de Pesche la pointe contre terre, car c'est par le bout pointu que la racine sort. par apres tu feras un autre rayon à un pied de distance du susdit, couvrant de la terre que tu osteras, les os ja rangez dans le premier, & dans ce deuxiéme tu rangeras avec le mesme ordre les autres, & ainsi du reste.

Le Fils. Ce n'est qu'à ceux qu'on plante en Fevrier qu'on doit fendre la coque?

Le Pere. Oüy sans doute car de faire le mesme à ceux qu'on plante avant l'Hyver les mettroit en danger de pourrir par les plüyes, ou par les gelées; c'est pourquoy il ne faut point suivre cette maxime que pour ceux qui se plantent sur la fin de l'Hyver, & pour ceux qu'on plante

plante en autre ſaiſon ſe contenter de les ranger en la maniere que j'ay dit ſans les ouvrir.

Tu dois entendre qu'il faut en uſer de meſme de toute autre ſorte de Noyaux, comme d'Amandes, Prunes, Abricots, excepté des Noix, qu'il ne faut point fendre comme plus faciles à s'ouvrir, leſquelles il faut ranger à un pied & demy de diſtance, & dont les rayons doivent eſtre de trois pieds éloignez les uns des autres, la raiſon eſt que les Noyers ne ſe plantant qu'à des avenuës, ou ſur le bord des champs, ne doivent eſtre levez de leur pepiniere que bien forts, & qu'ils n'ayent à tout le moins quatre années.

Quant à la culture des uns & des autres, je te conſeille de ne rien toucher la premiere année à leurs petites branches d'en bas, mais ſeulement à la deuxiéme au commencement

cement du mois de Mars juſques à demy pied de hauteur, afin de les écuſſoner au mois d'Aouſt de ladite année, pour en avoir de plus beaux, & de meilleur fruit, comme je te feray voir lorsque je t'enſeigneray la methode de les greffer.

QUESTION II.

Sur la methode de faire baſtardiere des Pepins.

ARTICLE I.

De la neceſsité de faire des Baſtardieres.

LE FILS.

POurquoy eſt ce, mon pere, qu'il eſt neceſſaire de faire des Ba-ardieres?

Le Pere. Pour trois raiſons, la remiere parce que les Arbres re-oivent un plus grand accroiſſemẽt, & une

& une plus belle forme, qu'ils ne feroient en la pepiniere, où avec le temps ils ſe trouveroient trop preſſez. La deuxiéme, parce que les Arbres deviennent d'autant plus francs qu'ils ſont plus ſouvent changez de place. Et la derniere, parceque les pepins eſtant plus de deux années en leur premier ſol pouſſeroient des racines ſi longues qu'elles ſe croiſeroient les unes ſur les autres, ce qui oſteroit le moyen de les arracher ſans offenſer celles de leurs voiſins.

Le Fils. En quelle année aprés qu'ils auront eſté ſemez faut-il les mettre en la Baſtardiere?

Le Pere. Ie te diray qu'on doit les changer au mois de Fevrier de la deuxiéme année apres qu'ils auront eſté ſemez, choiſiſſant les plus beaux & mieux faits quant aux Pomiers que tu ne voudas pas greffer,

fer, & les autres plus grandelets, quoy que tortus & mal faits, tu les arracheras pour les mettre en Baſtardiere ſeparée, laiſſant les plus petits ſur le lieu, leſquels prendront un double accroiſſement par la ſeparation des plus forts.

Le Fils. Il me ſemble que vous mettez de la difference entre la Baſtardière des pommiers & celle des poiriers, car en la demande que je viens de vous faire ſur l'âge que les pepins doivent avoir pour les planter en baſtardiere, vous m'avez répondu quant aux pommiers qu'on ne veut point greffer, on doit faire choix des plus beaux & mieux faits.

Le Pere. I'ay voulu te faire cette exception pour avoir experimenté que les poiriers venus de ſemence, ont preſque tous le fruit fort âpre & graveux, mais il n'en eſt pas

pas ainſi des pommiers, qui pour la plus part s'il degenerent en eſpece, du moins donnent-ils du fruit aſſez plaiſant, & en grande quantité, ce que ne font pas les poiriers, qui ne degenerent pas ſeulement en eſpece, mais ne donnent du fruit que bien tard, & tout-à-fait daſagreable.

ARTICLE II.

De la façon d'eſpacer & planter les pepins en la Baſtardiere.

LE FILS.

EN qu'elle diſtance faut-il planter les pepins en la baſtardiere.

Le Pere. Mon opinion eſt apres avoir choiſi un endroit le plus reculé du iardin, le faire bien fumer en Octobre, & ſoudain aprez le faire beſcher d'un bon pied profond jettant

jettant la terre en arriere afin d'avoir plus de place pour faire ce travail, car il faut bailler deux & trois coups ſur coup de beſche afin de luy donner cette profondeur, apres quoy on doit derechef fumer le gueret, & au mois de Fevrier ſuivant par un beau jour & la terre bien temperée tu iras déplanter dans la pepiniere les pommiers des eſpeces que tu deſires, & qui ſeront de plus belle venuë, tu tendras le cordeau le long duquel tu feras un rayon large d'un pied, & profond d'un demy pied.

Il faut avant que les ranger dans ledit rayon, leur oſter les petites branches d'en bas, leur laiſſant celles qu'ils auront à un pied ſur terre, & apres les avoir ainſi élangués & leur avoir coupé le pivot, & partie du chevelu, s'ils en ont trop, tu feras mettre deux pouces de bon terreau

terreau dans ledit rayon, le long duquel tu rangeras tes pepins à deux pieds de diſtance les uns des autres, & feras mettre autres deux pouces du meſme terreau ſur leurs racines & combler de la terre meſme la rigole, & n'oublie d'écrire ſur ton Livret le premier, le deuxiéme & le troiſiéme pommier du premier rang ſont Rainette par exemple, & ainſi des autres eſpeces, que tu n'as point reſolu de greffer. Apres avoir achevé le premier rang tu changeras le cordeau à quatre pieds de diſtance, car il eſt neceſſaire que les rangs ayent cét eſpace entre eux, & feras de meſme un autre rigole, dans laquelle tu continueras de ranger tes pommiers avec la methode que je viens de te dire, & n'oublie point d'écrire ſur le Livret le nom des eſpeces, car il n'eſt rien qui échape plus vîte que la memoire.

Quant

Quant aux pommiers qu'on a resolu de greffer on doit se gouverner de la mesme maniere, hormis qu'il faut les rogner au mois de Mars suivant, à fleur de terre.

De la maniere d'élever les Pepins des Pommiers qu'on ne veut point greffer.

LE FILS.

A Present que vous m'avez fort bien instruit de la methode qu'il faut tenir pour espacer les pepins en la bastardiere, je vous demande de m'apprendre celle de les cultiver?

Le Pere. Tu dois considerer quatre choses fort importantes sur ce que je viens de te dire touchant la methode de les planter, la premiere d'oster, à ceux qu'on ne veut pas enter, les brins qui se trouveront à

un pied ſur terre, & ſi au mois de May ſuivant il en vient d'autres à la meſme place les abbatre du bout du doigt, laiſſant le reſte de la tige garnie, & il ſe faut bien garder de les émonder entierement. C'eſt en quoy pour l'ordinaire beaucoup de perſonnes ſe trompent s'imaginans de faire quelque avantage aux petits pepins, mais ils ne ſçauroient faire un plus grand manquement, car par ce moyen ils croiſſent à la verité à veüe d'œil, mais le tronc n'en groſſit pas ſi toſt, & ils reſtent toûjours menus de tige, en telle ſorte qu'à peine peuvent-ils ſe ſoutenir. La deuxiéme leur couper le pivot afin qu'ils étendent mieux leur racines, & qu'elles ſe fortifient d'avantage. La troiſiéme les fumer de terreau deſſus & deſſous les racines, afin que le chevelu & leſdites petites racines ſucçantes prennent une meil-

leure

eure nourriture, & par ce moyen
vancent l'arbre. Et enfin la qua-
riéme, les beſcher en Avril, en Iuin,
eptembre & Novembre. On doit
ontinuer pendant trois années de
es cultiver de la ſorte, & ne les
monder qu'à meſure qu'ils croi-
ront, & peu à peu juſqu'à ce qu'on
eut les mettre en place, & c'eſt
lors qu'il faut les éteſter & ébran-
her de hauteur requiſe, voilà com-
ie l'on doit gouverner les pom-
iers de pepin qu'on veut élever
naturel, & que l'on ne veut
s enter.

Le Fils. Y a-t-il plus de difficul-
d'élever les poiriers de pepin,
ie les pommiers?

Le Pere. Non, car on doit les gou-
rner avec la meſme methode
ie les pommiers que l'on veut en-
r, puiſqu'ils tiennent tous, com-
e je t'ay dit, du ſauvage; c'eſt

pourquoy il ne faut pas les élever au naturel ainſi que les pommiers, mais en faire des ſauvageons, qui ſeront trés-bons pour faire des entes de haute tige.

ARTICLE IV.

De la façon d'élever les Pepins qu'on veut enter.

LE FILS.

VOus m'avez enſeigné, mon Pere, qu'il faut rogner en Mars les Pepins qu'on veut enter, ne ſeroit il pas bon de les laiſſer en l'eſtat comme les autres ?

Le Pere. Il n'y a pas une neceſſité abſoluë de les rogner, car pourveu qu'ils fuſſent bien cultivez, l'ente pourroit bien profiter ſur leur bois vieux, mais elle trouve plus de ſympathie avec le nouveau, c'eſt pourquoy je trouve à propos de les rogner

rogner afin qu'ils jettent de nouveau bois, lequel vient avec plus de force, parce que la seve se plaist mieux à monter par ce nouveau que par le vieux. La nature nous confirme clairement cette verité, quand elle qui employe tous ses efforts, pour se conserver & pour produire toûjours ce qui est de meilleur, & de plus noble, abandonnant cette tige, comme une partie, qui a peine de relever de son infirmité, tasche de pousser à sa place des rejettons, au moyen desquels elle puisse arriver à sa fin.

Le Fils. Apres ces raisons j'avouë qu'on doit les rogner, mais je vous prie de m'enseigner la maniere de cultiver & entretenir les rejettons qu'ils pousseront.

Le Pere. Nous avons supposé qu'il faut planter les Pepins en la bastardiere au mois de Fevrier, & rogner

en Mars de la meſme année ceux qu'on veut greffer, leſquels pouſſeront quantité de rejettons pourveu qu'ils ſoient cultivez de la maniere que je t'ay dit, mais il ſe faut bien garder d'en oſter aucun, pour deux raiſons. La premiere, parce que ceux que tu laiſſerois deviendroient tout à coup trop hauts, & ne ſe fortifieroient pas; & la derniere parce qu'infailliblement les vents les fouleroient les trouvans trop tendres, ou les detacheroient de leur mere, c'eſt pourquoy je t'apprends de les laiſſer en bouquet juſques au mois de Mars de l'année ſuivante, auquel temps par un beau jour tu en ſepareras les plus petits, & en laiſſeras un ſeul, & le plus gros, auquel tu oſteras les brins juſqu'à demy pied ſur terre, afin qu'il ne ſe faſſe de nœuds à l'endroit qu'il faudra l'enter.

Le

Le Fils, Juſques à quand doit on attendre de les enter?

Le Pere On peut les greffer en écuſſon le mois d'Avril ſuivant, ou ſi apres la deuxiéme, ou troiſiéme année lesdits rejettons ſont de la groſſeur du poulce, je ſuis d'avis de les enter à la fente, & n'attendre pas davantage, parce que tant plus jeune eſt le bois du ſujet tant mieux la greffe s'y cole, & eſt moins de temps à recouvrir, comme je t'enſeigneray lors que je te bailleray les regles de les greffer.

QUESTION III.

Si les Arbres venus de ſemence ſont bons ſans eſtre entez.

ARTICLE I.

Si les Pepins ſont bons ſans eſtre greffez.

LE FILS.

JE voy, mon Pere, que vous prenez tant de ſoin d'avoir de divers enfroits des greffes de pommier & de poirier, pour les enter, je vous demande s'il ne ſeroit pas mieux de ſemer des Pepins, ſinon des poires, qui pour la plupart ſont ſauvages ainſi que vous m'avez apris, du moins des pommes que nous recueillons dans noſtre jardin, & les élever ſans les enter?

Le Pere. Tu me fais une propoſition que beaucoup de perſonnes fort

fort verſées en la culture des Arbres ont deffenduë, & que beaucoup d'autres intelligentes en ce meſme meſtier ont combatuë; les uns nous ont aſſeuré que des pepins ſortoient les meilleurs pommiers, & les autres des entes ſeulement; donc pour contenter ton jeune deſir, & me ſatisfaire moy meſme, qui fais tout mon plaiſir de voir en toy cette loüable inclination de cultiver des Arbres, je te répondray, mon fils, que la difference des Climats peut faire auſſi la difference & la diverſité d'opinions ſur cette matiere.

Le Fils. Il faut donc que les Arbres venus de pepîn ne ſoient pas bons en noſtre Climat, car je remarque que vous entez tous les ſujets de voſtre pepiniere, & je ne voy pas un beau pommier en tout noſtre clos que vous ne m'ayez aſſuré de l'avoir greffé.

Le Pere. Comme les pommiers que je t'ay fait voir ſont des eſpeces qui ne ſont pas communes en ces quartiers, & dont je n'en ay pu avoir ſans les greffer pour n'avoir point de leur fruit, j'ay voulu plutoſt te monſtrer, nous promenant enſemble, ces étrangers, que ceux qui ſont venus de pepin comme domeſtiques; ce n'eſt pas que je n'aye comme je puis te le faire voir maintenant de beaux & de bons pommiers venus de pepin du meilleur fruit de ce païs, mais comme depuis quelques années je n'amaſſe point de pepins des pommes, cela te donne ſujet de t'imaginer que j'euſſe jamais eu la penſée d'en ſemer pour les élever ſans les greffer. j'ay des pommiers de tout âge & de pluſieurs eſpeces, qui ne ſeroient peut eſtre pas ſi grands s'ils avoient eſté greffez.

Le

Le Fils. Puiſqu'il eſt donc conſtant qu'on peut avoir de bons pommiers des pepins, je reviens à ma premiere queſtion, pourquoy eſt-ce que vous ne prenez pas plûtoſt ſoin d'élever des pepins, que de faire des entes, qui ne valent pas plus, & qui ſont long-temps à venir?

Le Pere. A cela je te réponds que n'ayant point des pommes de telle eſpece que j'euſſe deſiré pour en avoir la graine, j'ay eſté obligé d'aller prendre dans les meilleurs vergers du voiſinage des greffes pour en enter. Outre que je ne t'aſſure pas que les pommiers de ſemence donnent de meilleur fruit, que ceux qui ont eſté greffez, au contraire j'eſtime que les greffez en donnent de plus gros & de plus delicat.

Le Fils. Il faut donc abſolument greffer les pommiers venus de pepins pour avoir d'excellentes pommes?

Le Pere. Il eſt bon d'en avoir des uns & des autres, la raiſon eſt que ſi les pommiers venus de pepin ne donnent de fruit ſi gros, ſi beau & d'un goût ſi relevé, ils ont l'avantage par deſſus les greffez d'en donner preſque toutes les années, & plus abondamment, ils ont en outre cela de ſingulier d'eſtre d'une plus lõgue durée; car il y a un vieux Païſan à une petite lieuë d'icy, qui m'a aſſuré que la plupart des pommiers qu'il a aux environs de ſa maiſon ſont venus de ſemence, ainſi que ſon pere, qui les avoit ſemez en ſa jeuneſſe, le luy a aſſuré, & calculant avec luy de quel âge à peu prés ces Arbres pouvoient eſtre, nous verifiâmes qu'ils avoient plus de quatre-vingts années, & ſi avec cela ils ſont auſſi vigoureux, que ceux qu'on voit aux vergers de trente-cinq à quarante années.

Mais

Mais cela n'eſt pas commun à tous les terroirs, car en certains lieux les arbres venus de pepin rapportent du fruit auſſi bon & auſſi beau que celuy dont on a ſorti la ſemence, & en d'autres ils degenerent ſi fort qu'on n'en connoît point l'eſpece, & que bien ſouvent ils ne valent pas plus que ceux qui croiſſent dans les bois.

ARTICLE II.

Si les Arbres venus de Pepin ſont de plus longue durée, & plus fertiles, & ſi les greffez donnent de meilleur fruit?

LE FILS.

DOnnez-moy s'il vous plaiſt la raiſon pourquoy les arbres venus de ſemence ſont d'une plus longue durée, & ſont plus fertiles, & pourquoy les entez donnent de meilleur fruit?

Le Pere. J'apprehende que quand j'aurai fait tous mes efforts pour ſatisfaire à ta jeune curioſité tu n'en ſçauras point pour cela davantage. & la raiſon qu'on peut donner ſur ce ſujet ne peut eſtre conceuë par des enfans de ton âge.

Le Fils. Mais, mon pere, ne voudriez vous point m'en donner quelque legere connoiſſance par quelque comparaiſon familiere, qui puiſſe à peu prés me faire comprendre d'où procede cette difference.

Le Pere. Tu dois donc ſçavoir que les arbres entez ſont tels par l'artifice de celuy qui les a greffez, en quoy ils different des arbres ſimplement naturels, dautant qu'en ceux-cy le Jardinier n'a rien contribué que le ſoin de les cultiver, & à ceux-là, outre le ſoin de les entretenir, il a ajoûté celuy de leur faire porter du fruit de differente eſpece.

eſpece, ce qui à la verité ſeroit merveilleux, & ſuprenant, ſi l'art de greffer eſtoit moins commun aú ſiecle où nous ſommes: de là tu dois inferer que la Nature a plus operé aux arbres venus de pepin, & que l'Art à tout à fait contribué à la bonté des arbres greffez.

Apres cette ſupoſition je te dis encore que les choſes naturelles different des artificielles, en ce qu'elles ont un principe certain qui determine leur mouvement & leur repos, & qu'elles exercent continuellement d'elles meſmes, & ſans aucun ſecours étrangers les operations qui leur ſont propres, & qu'il eſt tout autrement des choſes artificielles, dautant qu'elles ont de l'indifference pour leur principe, car un Sculpteur peut de bronze, ou de quelqu'autre matiere former un arbre, qui comme ceux du verger

ger des Heſperides ſoit chargé de pomes d'or, ce ne ſera pas veritablemẽt un arbre, mais du metail qui en aura ſeulement la figure, & il ſeroit plus cõvenable de dire que ce ſeroit un arbre veritablement faux, parce qu'il n'en auroit que les apparences. De là tu dois inferer que l'art travaille ſeulement au dehors, & qu'au contraire la nature s'occupe principalement au dedans comme la partie plus importante, & qui en a plus beſoin pour l'exercice du mouvement, & des operations, ainſi que j'ay dit.

Tu peus voir auſſi par ce que je viens de te dire la difference qu'il y a entre les choſes ſimplement naturelles, & celles qui ſont ſimplement artificielles, leſquelles ne peuvent avoir en ſoy aucun principe de leurs operations, telle que ſeroit cét arbre de bronze, en qui l'on ne verroit point, comme aux arbres natu-

naturels cette ſeve qui par une ſecrette vertu ſe communique ſuivant l'ordre des ſaiſons dans toute l'étenduë des branches.

J'ay encore à ſuppoſer qu'il y a des choſes, qui ſont des effets de la nature, & de l'art tout enſemble, & des celles-là il y a en a que l'art a plus travaillé que la nature, comme un vaſe de terre en qui l'art eſt ce qui eſt de plus conſiderable, & d'autres en qui la nature a plus travaillé que l'art, comme un pomme ou un pommier naturellement beau à qui le Jardinier à donné une plus belle forme par la taille de quelque branche inutile.

Maintenant pour répondre à la queſtion que tu m'as faite, je te diray que les arbres venus de pepin par une inclination & puiſſance naturelle tachent de conſerver autant qu'il ſe peut, ou pour ainſi parler,

ler ; d'immortaliſer leur eſpece par la vertu que l'Autheur de la Nature, qui ne fait rien que pour le porter à ſa fin, enferme miraculeuſement dans leur ſemence, laquelle contient virtuellement autant d'arbres qu'il y a de grains dans leur pepin, & c'eſt la raiſon que je te donne de leur fertilité.

Et pour te donner une forte preuve de la plus longue durée des arbres venus de ſemence, que des greffez, je te diray que tous ceux qui ont écrit de la culture des arbres ſont d'accord qu'on ne doit point greffer de deux differentes eſpeces ſur un meſme arbre, n'ayant point d'autre raiſon que celle dont je me ſers avec eux, ſçavoir eſt que la ſeve du ſujet qui doit monter à la greffe, n'eſt pas tousjours d'accord avec elle, c'eſt à dire ne luy diſtribuë pas la nourriture au

temps

temps qu'elle peut la luy demander, & cette contrarieté entre ces deux parties ne peut que cauſer leur ruine dans un petit nombre d'années.

Et quant à la bonté du fruit des arbres greffez, je te diray qu'on peut par artifice adjouſter quelques perfections à un meſme ſujet, comme par exemple un arbre qui ſouffre en ſes racines, ainſi que ſon feüillage nous l'indique par ſa jauniſſe, peut eſtre guery oſtant fort proprement toute la terre d'entre ſes racines, & en y ſuppoſant de meilleure: de meſme ſi un arbre n'eſt pas tel qu'on la vendu, comme c'eſt l'ordinaire, on peut par cét admirable artifice de greffer luy faire porter le fruit de quelque eſpece que l'on veut, plus beau, & de meilleur gouſt, que s'il venoit de pepin.

D'où

D'où il faut conclurre qu'en matiere d'arbres, la nature l'emporte ſur l'art pour la durée, & que ſi elle reçoit quelque perfection de l'art, ce n'eſt point ſans ſouffrir quelque violence; mais comme nul violent ne peut eſtre de longue durée, cette ſeve ſe laſſe de travailler à la nourriture de la greffe, & vient à déchoir de ſa vertu naturelle, de ſorte que les entes arrivent à leur fin dans cinquante années, qui plutoſt qui plus tard: Les arbres qui ont été greffez fort petits vivent plus long temps que ceux qui ont eſté greffez fort gros, c'eſt à dire que pour avoir des entes de longue durée, il faut greffer les ſauvageons de la groſſeur du poulce, & que ceux qu'on greffe de la groſſeur du bras, où plus, ſont ceux qui durent le moins, la raiſon eſt que la nature, comme j'ay dit.

tra-

travaille à ceux-cy avec plus de violence, qu'elle ne fait à ceux-là.

Je t'ay proposé cét arbre artificiel pour te faire distinguer seulement l'art d'avec la nature, & non pas pour te prouver que les entes soient un ouvrage simplement artificiel, comme seroit un pommier de metail ou de quelqu'autre matiere; toutefois il est constant qu'un ente est un ouvrage de l'art & de la nature, & que tous les deux contribuent également à produire cette merveille.

Le Fils. Donc un arbre enté se peut appeller autant artificiel que naturel?

Le Pere. Non, il faut dire que c'est un arbre naturel, mais que l'artifice a fort embely, comme par exemple, un Escolier qui a bien fait ses Classes de Grammaire, & son cours de Philosophie n'est pas un hom-

homme artificiel, mais un homme en qui l'art a beaucoup contribué à perfectionner les diſpoſitions qu'il avoit receu de la nature.

ARTICLE III.

Si les Arbres à noyau ſont bons ſans eſtre entez?

LE FILS.

JE voudrois, mon Pere, vous faire la meſme queſtion touchant les arbres à noyau à ſçavoir s'ils ſont bons ſans eſtre entez?

Le Pere. A cela je te répondray que les arbres venus de noyau ne demandent pas tant de ſoin, & ſe paſſent pour la plupart de cet artifice; car pourveu que de leur ſeminaire ils ſoient changez dans un fonds, qui leur plaiſe, ils ſont, comme je puis te le faire voir, auſſi bons que les greffez, & ſi quelque eſpece de ce genre d'arbres varie ce ſont

ſont les pruniers, qui ne donnent pas ſeulement de fruit different en couleur, mais pour l'ordinaire tout-à-fait deſagreable.

Toutefois j'eſtime qu'en greffant le fruit à noyau de quelque eſpece qu'il puiſſe eſtre, il en acquiert & de la beauté & de la bonté, outre qu'en l'entant on ne differe pas pour long-temps le plaiſir de voir ces arbres grands; car de toutes les eſpeces il n'en eſt point qui s'avancent ſi fort que celles du fruit à noyau.

QUESTION IV.

De la Pepiniere des Coignaſſiers.

ARTICLE I.

Si les Poiriers doivent eſtre greffez ſur les Coignaſſiers?

LE FILS.

ME promenant ces jours paſſez avec un de mes camarades

je vis d'aſſez loin quatre Meſſieurs qui marquoient eſtre de qualité, leſquels, comme s'ils euſſent eu quelque different, diſputoient enſemble; la curioſité me porta de m'aprocher, & j'entendis que l'un d'entre eux ſouſtenoit que le poitier enté ſur le coignaſſier n'eſtoit pas bon.

Le Pere. De quelle opinion eſtoient les autres?

Le Fils. Ils s'opiniaſtroient contre celuy-là, qu'au contraire le fruit en eſtoit & plus gros, mieux peint, & plus delicat.

Le Pere. Mais tu n'entendis pas s'ils faiſoient quelque diſtinction entre les ſauvageons qu'on donne aux poiriers que l'on veut élever d'une diferente façon, je veux dire nains ou de haute tige?

Le Fils. Certainement je ne le remarquay point.

Le

Le Pere. Sçache que ces Meſſieurs
e tu dis pouvoient avoit raiſon
uns & les autres.

Le Fils. Comment ſe peut-il, mon
:e, puiſque les uns ſouſtenoient
ıtradictoirement ce que l'autre
ıloit leur prouver?

Le Pere. A cela je t'ay déja avan-
ɔar la demande que je t'ay fait
'eſtoit des poiriers hauts, ou bas
ils vouloient parler, car la diffe-
ce des ſauvageons doit faire la
erente maniere de les élever, la
on eſt que le franc eſt plus pro-
, comme je t'apprendray, pour
e des poiriers hauts, & le coi-
ſſier pour faire des poiriers bas,
ıme buiſſons, eſpaliers, & con-
paliers.

Le Fils. Certainement il faut
üer que je ne ſçaurois me laſſer
/ous faire tous les jours de nou-
es queſtions, car ſur ce que vous

venez de me répondre de cette difference de poiriers j'ay conceu un tel deſir de l'apprendre, que je ſeray tousjours dans l'inquietude juſqu'à ce que vous me l'ayez fait connoiſtre.

Le Pere. Or donc puiſqu'il faut te ſatisfaire je te diray que les poiriers qu'on veut placer en verger, & en avenuë doivent eſtre hauts, & que ceux que l'on veut mettre dans les bandes des parterres & des potagers, ou le long des murailles doivent eſtre bas, que la culture des uns eſt tout-à-fait differente de celle des autres, les uns doivent eſtre taillez, & arreſtez d'une maniere, & les autres d'une autre; mais parce que je ne puis point te donner des regles pour les élever en ces differentes façons ſans plutoſt t'avoir inſtruit de la difference des ſujets ſur leſquels on doit les enter,

je

e commenceray par ceux qu'on onne aux bas, & de ceux-cy nous ıonterons à ceux qui doivent ſer- ir pour faire de poiriers de haute ge.

Le Fils. Quoy donc, mon Pere, : differente nature des ſujets fait la ifference des petits ou des grands oiriers?

Le Pere. Sans donte, puiſque le ıjet en toutes matieres doit avoir aturellement des qualitez propor- onnés avec ce que l'art a dans ſon tention : cela eſtant, il faut que la epiniere, dont on veut faire des oiriers hauts, ſoit des ſauvageons, ıi avec le temps puiſſent leur don- r une nourriture ſuffiſante, & que lle dont on veut, faire des poi- ers bas ſoit de ſauvageons, qui de ır naturel ne montent pas fort ut; comme par exemple, ſi on te du prunier ſur du pavier, ſans

nulle difficulté il ſe nourrira plus bas, que s'il eſtoit enté ſur l'amandier, la raiſon eſt que le naturel du pavier eſt d'eſtre plus bas que l'amandier.

Le Fils. Dites-moy donc, s'il vous plaiſt, deſquels ſauvageons ſe doit-on ſervir pour faire de poiriers bas, tels qu'on voit à preſent dans les beaux jardins?

Le Pere. Tu ſçauras qu'on a reconnu par experience, que le coignaſſier eſt le ſeul arbre propre, & ſur lequel le poirier reüſſit le mieux pour cét effet, mais avec cette difference qu'il y a des coignaſſiers de deux eſpeces, d'ont l'un eſt bon, & l'autre ſauvage, le bon porte ſon fruit fort gros, & doré, & le ſauvage fort petit, verd & velu, il eſt aiſé d'en faire le diſcernement ſans en voir le fruit par ſon bois & par ſon feüillage, car le bon a ſon écor-

ce

:e quaſi noire, la brinde longue, &
:orte, la feüille large, & d'un verd
:ort obſcur; & le ſauvage a l'écor-
:e gris blanc, la brinde menuë, &
a feüille de meſme, c'eſt du bon
ju'il faut ſe ſervir pour enter, com-
ne je t'apprendray, & duquel il
aut avoir chez ſoy pour en recüeil-
ir de boutture; car on ne peut ja-
nais bien s'aſſurer de ce qui eſt au
)ouvoir d'autruy, ſoit pour la bon-
é de l'eſpece, ſoit pour l'avoir
juand on veut, & j'y ay eſté trom-
é, car un Païſan m'avoit promis
ne haye d'environ cinquante pas
e longueur, où il y avoit bien
eux milliers de la plus belle bout-
ıre que j'euſſe pu deſirer, & quand
: penſay l'aller faire couper, quel-
u'autre plus aviſé l'euſt enlevée
e nuit, ce qui me mît bien en pei-
e, pour n'en ſçavoir ailleurs de
:tte eſpece.

Le Fils Il eſt fort aiſé d'avoir de tels ſauvageons au moyen de pepins, car j'ay remarqué que dans ces gros coins qu'on coupe pour confire on en trouve beaucoup.

Le Pere. Il ne ſeroit pas mal d'en amaſſer ainſi que des poires pour en faire un ſeminaire, mais parce que les bouttures du coignaſſier prenent facilement racine, on s'en ſert, plutoſt que des pepins, qui demandent plus de ſoin, & ſont plus long temps à venir, on ſe ſert auſſi des ebouleures de coignaſſier, qui ſont encore plus faciles à la repriſe, que les boutures, mais il n'eſt pas aiſé d'en trouver ſi grande quantité, l'un & l'autre ſont bons.

ART.

ARTICLE II.

De la pepiniere des bouttures, & ebouleures de Coignaſsier.

LE FILS.

Apprenez moy, je vous prie, ce que vous entendez par bouttures & ebouleures de Coignaſſier?

Le Pere. Je te diray que par la boutture j'entends les branches bien unies, droites & de belle venuë, leſquelles ſortent des branches maiſtreſſes, du corps, ou du collet meſme de l'arbre, & ces branches s'appellent auſſi la brinde, c'eſt à dire petits brins, jets, ou ſcions de l'année meſme, il y en a de deux & & trois années juſqu'à la groſſeur d'un baſton, leſquelles pourveu qu'elles ſoient bien droites & unies ſont les plus propres à faire dans peu d'années de beaux arbres.

Par les ébouleures j'entends de jets du pieds du Coignaſſier, leſquel son ſepare de leur mere avec avec toute leur racine, & ceux-cy ſont de plus facile repriſe, & dont la pepiniere eſt plutoſt capable d'éſtre greffée.

Pour faire des pepinieres de bouttures ou ébouleures de Coignaſſier il faut choiſir un quarré dont le fonds ſoit bon, c'eſt à dire, qu'il ne ſoit pas fort ſec ny aride, car le Coignaſſier veut une terre franche, & un peu humide, bien fumer de terreau ou de vieille couche en Octobre tout l'eſpace, que tu voudras pour ta pepiniere, & en Novembre faire donner un labour d'un bon pied profond avec la paële à gril renverſant le gueret, en ſorte que le terreau ou petit fumier ſe trouve deſſous, & cela ſe doit faire pour deux raiſons; l'une par-

ce

e que ſi ledit terreau ou petit fu-
ıier eſtoit ſur terre il feroit pouſ-
:r aux ſauvageons quantité de
ıevelu & petites racines fort haut,
: qui obligeroit quand on vou-
roit les mettre en place de leur
)gner demy pied de pivot ; & l'au-
e parce que ce petit fumier pro-
uiroit quantité d'herbe fort nui-
ble à la pepiniere, comme je t'ay
ıonſtré parlant de la culture des
epins.

Je te dis de plus, que ce labour
: doit faire avec la paële à gril, &
on avec la beſche, parce qu'avec
beſche il ne ſe fait jamais ſi pro-
)nd, ny ſi uni, il eſt bien vray
ue la beſogne s'avance plus avec
beſche, mais celle qui ſe fait
vec la paële à gril eſt incompara-
lement meilleure pour avoir de
ons ſauvageons.

Cela fait, tu laiſſairas paſſer l'Hy-

ver à cette terre ſans y rien toucher, & à la my Fevrier, ſuppoſé que ladite terre ne ſoit pas molle, tu y feras paſſer le rateau deſſus, & enſuite tu rogneras tes bouttures du gros bout en pied de biche, qui ſe fait en deux coups de couteau, & les feras toutes d'un pied & demy de longueur, ne jettant rien des rogneures, car pour petites qu'elles ſoient, pourveu qu'elles ayent ladite longueur d'un pied & demy, elles peuvent ſervir, deſquelles il faut faire des faiſſeaux ſeparez, pour ne pas les planter parmy les groſſes.

Le Fils. Pourquoy voulez vous ſeparer les petites boutures des groſſes dans la pepiniere?

Le Pere. Parce que les groſſes, comme je t'ay déja dit, s'avancent & ſont plutoſt venuës que les petites, & par leur croiſſance elles pourroient leur nuire; de plus, c'eſt que les

s groſſes eſtant plutoſt capables eſtre greffées que les petites on en pourroit pas faire la levée des ntes des unes & des autres en une ême année.

Tes boutures ainſi rognées tou- s de longueur égale, tu mettras s petites en des faiſſeaux ſeparez our les ranger en planche, où uarré ſeparé, apres quoy tu ten- ras le cordeau, auquel tu auras ttaché des échantillons pour mar- ue, d'un pied de diſtance, & à endroit de chacune desdites mar- ues tu feras avec un pieu les trous l'un pied profond: il eſt bon d'eſtre rois à ce travail, deux deſquels eront les trous, & l'autre mettra es bouttures dedans; les deux qui ont les trous doivent changer le ordeau de trois pieds de chaque out, afin que toutes les rangées des ſauvageons ayent trois pieds de diſtance.

Toutes tes bouttures employées tu les parcourras une à une pour les garnir de la plus menuë terre ſeche, afin que la boutture tienne ferme dans le trou, & que l'eau ny arreſte pas, & ſi dans le meſme jour tu faits remuer legerement la terre de ladite pepiniere ce ne ſera que mieux, parce que ſi le gueret ainſi piedtiné eſtoit battu de la pluye, la terre ſe ſerreroit ſi fort qu'elle ſeroit long-temps à ſe reparer, on ne pourroit faire ce travail avec trop de diligence, ſingulierement lorsque le jour eſt beau & que la terre eſt bien temperée.

Quant à la cultnre desdites bouttures, elle doit eſtre la meſme que celle des pepins en la baſtardiere; il faut en May leur oſter auſſi tous les jets d'en bas, & leur en laiſſer un ou deux au plus haut, afin de donner ſujet à la ſeve de monter,

car

r il eſt certain que la nature n'eſt
nais oiſive, & que la ſeve n'a-
nt point des rameaux à nourrir
ſdites bouttures, elle ſe contien-
oit dans les racines ſans monter
ıs haut, & enfin la tige viendroit
ecber faute de nourriture. Je
ntends point de laiſſer ce rejet-
ı au haut pour y enter deſſus,
il eſt mieux d'enter ſur la tige,
ſi bas qu'il ſe pourra.

Le Fils. Mais, mon Pere, les
ıuleures à cauſe de leurs racines
oeuvent point eſtre plantées dans
trous faits avec le pieu comme
boutures.

.e Pere. Tu as grande raiſon, on
: les planter dans des rayons
: de terreau deſſous & deſſus
racine, en la maniere que je
enſeignée de planter les pe-
en la baſtardiere, & la cultu-
ınt des boutures que des ébou-

leures doit eſtre auſſi la meſme que celle des pepins, comme je viens de dire, & voilà la commune façon de faire des pepinieres de Coignaſſier.

Je te veux enſeigner une methode de faire une pepiniere bien plus profitable, en cette ſorte, il faut planter lesdites boutures ou ébouleures de Coignaſſier à deux pieds de diſtance, & faire les rangées à quatre pieds les unes des autres. Il y a peu de Iardiniers qui eſpacent leur Coignaſſiers à une ſi grande diſtance, d'autant qu'ils ne pretendent point cultiver leur pepiniere que pendant deux ou trois années tout au plus, & laquelle ils greffent dés la premiere qu'elle eſt plantée, & qu'ils arrachent l'année apres, en quoy je trouve qu'ils ſont fort peu ménagers, quoy qu'ils ſemblent l'eſtre par la petite contenance de terre

terre qu'ils donnent à une grande quantité de plans. Je t'apprendray une methode que je ne doute point que quelqu'un n'ait mis en pratique auſſi bien que moy, mais que je n'ay point veu pratiquer dans pas un jardin de ceux que j'ay veu juſques icy. Tu ſçais que mon naturel n'eſt pas ſeulement porté à ſuivre les preceptes d'autruy, mais encore d'y ajouter quelque peu du mien, comme j'eſpere que tu feras avec le temps à ceux que je te donne, car une perſonne qui à l'eſprit tourné pour quelque Art ſe rend bien toſt capable d'inventer beaucoup au delà de ce que ſes Maiſtres ont pu luy apprendre, & il fait de meſme que le Roitelet de la fable, lequel porté ſur l'aile de l'Aigle vola quatre doigts encore plus haut.

Mais de t'entretenir plus long-temps de l'utilité d'une telle pepi-

niere,

niere, ſans t'en enſeigner le moyen, ce ne ſeroit qu'augmenter en toy le deſir de l'apprendre ſeulement, ce qui ne ſeconderoit nullement mon intention, qui ne recherche que de te donner de bonnes & familieres leçons, & non pas des eloges du ſujet dont je pretends t'inſtruire ; c'eſt pourquoy lorsque je te dis qu'il faut que les rangées de la pepiniere des Coignaſſiers ayent quatre pieds de diſtance, & que le long desdites rangées les boutures ſoient à deux pieds les unes des autres, eſt afin d'en retirer un avantage incomparablement plus grand que des pepinieres ordinaires, dans leſquelles le nombre des entes qu'on en retire n'excede point celuy du plan des boutures, & je pretends te faire avoüer qu'une pepiniere d'une centaine de Coignaſſiers ne manquera point de don-

donner pour le moins quatre cens entes & autant de belles boutures toutes les deux années.

Le Fils. A la verité je ſuis ſurpris de vous entendre dire, que d'une pepiniere compoſée d'une centaine de plans on puiſſe retirer toutes les deux années quatre cens entes & autant de belles boutures; car vous m'avez enſeigné qu'il ne faut qu'un ſeul écuſſon ſur chaque ſujet, donc par cette raiſon on ne peut avoir qu'autant d'entes qu'on à de plans dans une pepiniere: quant aux boutures je puis aiſément comprendre que d'un cent qu'on en plante en pepiniere on peut retirer toutes les deux années les quatre cens que vous dites; mais que cette meſme pepiniere donne toutes les deux années quatre cens entes, & cela encore pendant longues années, je croy que c'eſt un ſecret que pluſieurs Iardiniers ignorent? *Le*

Le Pere. Il eſt vray que je t'ay enſeigné qu'il ne faut qu'un ſeul écuſſon ſur chaque ſujet, mais cela ne conclud point qu'on ne puiſſe recuëillir d'une pepiniere d'un cent de plans quatre cens entes, & outre les quatre cens de bouture que je te dis cette meſme pepiniere, pourveu qu'elle ſoit bien menagée fournira pour le moins cette quantité d'entes, & de boutures pendant pluſieurs années ſans en replanter une nouvelle.

Le Fils. A ce que je puis comprendre c'eſt une methode bien differente de celle qu'on pratique ; car le nombre des ſauvageons d'une pepiniere fait le nombre des entes à la place deſquelles apres les avoir levées on eſt obligé de remettre d'autres ſujets, ſi on veut avoir ſa pepiniere garnie ; mais vous me faites eſperer que vous me voulez enſeigner

ſeigner d'avoir toutes les deux année quatre fois autant d'entes qu'il y aura de ſauvageons en une pepiniere, & qu'elle en pourra fournir une pareille quantité pendant longues années?

Le Pere. Pour ne point tenir ta curîoſité plus long-temps en peine, je te diray que pour y reüſſir il faut planter en Fevrier, ainſi que je t'ay déja dit, la pepiniere, j'entends parler de celle des Coignaſſiers ſeulement, à deux pieds de diſtance, & que les rangs d'icelle ſoient de quatre pieds de largeur, & au mois de Fevrier de l'année ſuivante tu la rogneras à fleur de terre; & le meſme jour s'il ſe peut, tu luy feras donner un labour, ladite pepiniere ne manquera point de pouſſer quantité de rejettons, d'entre leſquels au mois de May de ladite année, tu en choiſiras trois, où quatre

quatre des mieux faits, & plus vigoureux de chaque plan, & en oſteras fort proprement tous les autres, apres quoy à cauſe que la terre aura eſté piedtinée, il faut luy donner un autre labour.

Lesdits rejettons pouſſeront de grande force de jour en jour, leſquels il faudra viſiter à la my-luin pour éplucher tous les perits rameaux, qu'ils auront pouſſé à un pied prés de terre, & en ſuite leur donner un autre labour, faiſant un ſillon en dos d'aſne le long des rangs, en telle ſorte que lesdits rejettons ſoient buttez de la terre dudit ſillon un bon demy pied de hauteur; ſi on peut avoit commodement de la fougere il ſeroit bon d'en couvir ledit ſillon de quatre poulces de hauteur toute freſche, cela ſert beaucoup pour tenir lesdits rejettons en bonne ſeve, & par ce moyen propre à écuſſonner.

Le mois de Iuillet ſuivant en decours de la Lune on doit les enter en écuſſon à un poulce au deſſus de la fougere, ou du moins auſſi bas qu'il ſe peut, que s'il y a quelqu'un desdits rejettons qui ne ſoit pas aſſez fort pour eſtre enté, il doit eſtre reſervé pour le mois d'Aouſt ſuivant; car auſſi bien il faut audit mois faire une revüe de toutes les greffes faites audit mois de Iuillet, pour leur couper la filaſſe, & par meſme moyen regreffer audit mois d'Aouſt celles qui n'auront pas repris, ainſi que je t'enſeigneray lorsque nous parlerons de la maniere d'enter en écuſſon.

Le Fils. Sans vous interrompre, mon Pere, j'ay oüy dire qu'on n'ente en écuſſõ qu'au mois d'Aouſt pourtant à ce que vous venez de m'apprendre on le peut au mois de Iuillet auſſi.

Le

Le Pere. C'eſt en quoy la plupart des Iardiniers font un grand manquement, puiſqu'ils ne perdent pas ſeulement du temps en differant d'enter juſques au mois d'Aouſt, mais encore beaucoup d'entes, qui peuvent ne reprendre pas audit mois d'Aouſt, auquelles ils auroient peut-eſtre mieux reüſſi en Juillet, & il eſt tres-certain que que c'eſt un grand advantage de pouvoir regreffer lesdits rejettons, dautant que telle greffe, qui n'aura point reüſſi en Iuillet, reprendra fort bien en Aouſt; outre que celuy qui aura beaucoup d'entes à faire doit profiter de tout ſon temps, & cette precaution eſt abſolument neceſſaire pour faire la levée des entes tout en une meſme année.

Le Fils. Mais pourquoy regreffer ces rejettons, dont les greffes ne pouſſent point encore, & qui ne don-

donnent pas des marques s'ils ont bien ou mal reüſſi?

Le Pere. Tu te trompes, car l'écuſſon qui eſt fait en Juillet donne en moins de trois ſemaines de bonnes ou de mauvaiſes eſperances, ce qui ſe demontre encore plus viſiblement apres avoir couppé la filaſſe au mois d'Aouſt, comme je t'enſeigneray.

Et pour revenir à noſtre diſcours, touchant le profit qu'on peut retirer d'une pepiniere telle que je viens de te depeindre, tu dois ſçavoir que les rejettons, qui ſeront au nombre de trois ou quatre, qui plus qui moins à chaque plan, eſtant butez d'un demy pied de terre, ne manqueront point dés l'année meſme de pouſſer quantité de racines, comme c'eſt le naturel du Coignaſſier, & chacun d'iceux étant greffé tu peux bien comprendre que tu

auras

auras autant d'entes que la pepiniere aura de rejettons.

Il faut obſerver qu'apres avoir écuſſonné lesdits rejettons en Juillet, ou en Aouſt, on doit differer de les rogner juſques au mois de Fevrier de l'année ſuivante quatre doigts au deſſus de la greffe, & ces rogneures ſont bonnes pour faire des pepinieres de boutures, qui eſt un deuxiéme profit, tu les éleveras en la maniere que je te montreray de cultiver les entes ſur le Coignaſſier, & ſur la fin du mois de Fevrier de l'année ſuivante, tu rogneras leur argot fort prés de la greffe, comme je t'enſeigneray lorsque nous parlerons de l'écuſſon, afin que la ſeve d'Avril recouvre ſa place, & en ſuite par un beau jour dudit mois de Fevrier, ou ſi tu en as le loiſir le meſme que tu leur auras coupé l'argot, tu oſteras toute

toute la terre d'entre leur racines, ſans les offencer, juſques à la mere ſouche, & avec la ſerpette tu les leveras promptement avec toutes leur racines, pour les planter en baſtardiere avec la methode, que je t'ay apris de la faire.

Le mois d'Avril ſuivant ta pepiniere te produira encore beaucoup plus de rejettõs, qu'elle n'aura fait la premiere année, & ainſi conſecutivèment de plus en plus toutes les deux années, en quoy on peut profiter à merveille par le nombre infiny d'entes à peu de fraix. Tu m'avoüeras bien apres cela, que c'eſt un moyen pour avoir dans peu de temps telle quantité, qu'on peut deſirer des Poiriers pour ſoy, & pour faire preſent à ſes amis.

QUESTION V.

Des differentes manieres d'enter.

ARTICLE I.

Des principes pour y bien reüſſir.

LE FILS.

VOus m'avez apris, mon pere, qu'il eſt abſolument neceſſaire de greffer pour avoir d'excellent fruit, & comme la fin principale de ceux qui plantent des arbres eſt d'en avoir de tel, je vous prie de me donner quelques principes, & quelques régles pour me conduire dans un ſi beau, & ſi curieux travail.

Le Pere. Les Anciens, qui ont écrit ſur ce ſujet, nous ont propoſé tant de differentes manieres de faire des entes, qu'il faudroit que je t'en fiſſe un traitté ſi long que je croirois d'autant plus embarraſſer ta memoire pour en retenir les preceptes, que je ſuis aſſeuré, que pour la plupart ils ſont inutiles. Ces eſprits forts & ingenieux manquant d'experience mettoient en pratique tout ce que leur idée leur ſuggeroit, & ils s'en acquittoient ſi groſſierement, qu'ils avoüoient eux-meſmes, lorsqu'ils y reüſſiſſoient, que le hazard avoit plus contribué que leur addreſſe à la perfection de leur travail.

Ils ont ignoré pendant pluſieurs ſiecles, que la ſympathie, qui eſt entre les arbres de

de meſme genre, eſt la cauſe de cette union admirable, & agiſſans pour les principes incertains & douteux travailloient lepl us ſouvent à ce qui repugne, & qui naturellement eſt impoſſible: comme par exemple, d'enter la Vigne ſur le Noyer, s'imaginans d'en recuëillir du vin propre à deux uſages, c'eſt à dire à brûler & à boire; leur erreur ſe figuroit que le Laurier, le Saule & la tige d'un Chou avoient la proprieté de ſervir de ſujet à toutes ſortes de greffes. Il y en a encore de ce temps, qui ſe perſuadent, que l'ente de Pommier fait ſur le Poirier, ou du Poirier ſur le Pommier porte du fruit qui a tout enſemble, & le gout, & la forme de ces deux differentes eſpeces: la nature ne ſe detourne jamais de ſon intention, quelque ſoin que l'homme veüille prendre pour luy faire produire le contraire; il peut bien par ſon induſtrie ajouter quelques perfections à ſes ouvrages, comme par le grand travail, & par la bonne expoſition du terroir où il a planté ſes arbres, rendre leur fruit & plus gros, & d'un gout plus delicat, mais il ne ſçauroit jamais leur faire changer l'eſpece, comme

nous l'a voulu perſuader un habile Jardinier de noſtre temps, lequel fait bien connoiſtre dans ſon Traité ſur cette matiere, qu'il n'a pas fait une experience de tout ce qu'il met en avant, mais qu'il en a trop facilemẽt cru au raport de quelque Autheur, dont la reputation n'eſtoit pas la mieux établie. Enfin ces Anciens perdoient & leur temps, & leur travail dans la recherche de la verité, ce qui a donné ſujet meſme aux plus celebres de leur temps de dire, qu'elle eſtoit cachée dans un puits ſans fond, & que les ſciences devant paſſer plutoſt que d'eſtre l'objet de noſtre entendement, par le canal de nos ſens, dificilement pouvoient elles y arriver par un chemin ſi douteux; de ſorte que ces grands hommes n'ont pas eu honte d'avoüer, qu'il n'y avoit rien de certain, & que la ſcience eſtoit enſevelie dans ce puits, ou pour mieux dire que tout eſtoit caché dans les tenebres de l'ignorance.

Ce n'eſt donc pas ſans raiſon qu'ils confeſſoient publiquement leurs erreurs, puiſque rarement leurs deſſeins eſtoient accompagnez d'un heureux ſuccés. Et certes il ne

il ne ſe pouvoit autrement, puiſque les cauſes auſquelles ils vouloient faire produire des effets n'en avoient pas les proprietez neceſſaires, & ſans leſquelles naturellement pouvoient-elles ſeconder leurs intentions, ainſi que je t'ay fait voir par l'exemple de l'ente de la Vigne ſur le Noyer & d'une infinité d'autres, que je ne te veux point raporter pour n'eſtre pas moins ridicules. Les differentes manieres d'enter ſur un meſme ſujet n'eſtoient pas auſſi en plus petit nombre, de ſorte qu'ils faiſoient tous à l'envy, non pas qui mieux, mais qui plus inventeroit.

Mais à preſent que les eſprits ſont plus épurez, & plus capables ayant tiré la lumiere de leurs tenebres, & la ſcience de leurs erreurs, c'eſt à dire, ayant fait l'apprentiſſage à leurs dépens, ils ne s'opiniatrent pas comme eux à la pourſuite des choſes impoſſibles, mais ils ont plutoſt conſideré les qualitez de chaque arbre, quoyque different en eſpece, & ayant remarqué que telles qualitez avoyent quelque proportion entre elles, ils ont cru fort à propos, que tels arbres pouvoient eſtre entez les uns ſur les autres.

Le Fils. Puiſque l'on peut, à ce que vous venez de me dire, enter un arbre de differente eſpece, ne ſe peut il pas de meſme que faiſoient ces Anciens, que vous m'avez alleguez, enter la Vigne ſur le Noyer, ſur le prunier, ſur le Poirier, ſur le Cerifier, & tous ces arbres indifferemment les uns ſur les autres?

Le Pere. A cela je te réponds, te rediſant ce que j'ay avancé, que ces Anciens reüſſiſſoient mal en tout ce qu'ils entreprenoient faute de principes, & pour te faire comprendre contre leſquels ils manquoient, je te diray que leur erreur procedoit de ce qu'ayant experimenté que les arbres differens en eſpece reprenoient les uns ſur les autres, ils s'imaginoient auſſi qu'indifferemment toutes ſortes d'arbres en feroient de meſme. Mais tu dois tenir pour principe tres-certain que les arbres qu'on veut enter les uns ſur les autres, s'ils ſont differens en eſpece, du moins doivent-ils eſtre de meſme genre.

Le Fils. Je ſçay à peu prés ce que vous voulez dire par la difference des eſpeces, mais j'ay de la difficulté à comprendre ce

que

que vous entendez par la difference des genres.

Le Pere. A la verité j'ay tort d'avoir voulu te donner des instructions par des termes si obscurs sans plutost t'avoir apris leur signification, & si je pouvois me dispenser de m'en servir, je tacherois par quelqu'autre moyen plus intelligible de te faire toucher au doigt ce que je veux t'enseigner.

Je te diray donc que les arbres sont de mesme genre quand ils ont du raport entre eux, soit au bois, au feüillage, ou au fruit, c'est à dire qu'il y a quelque chose de singulier en eux qui n'est pas commun à tous les autres, comme par exemple, le Coignassier, le Nefflier, l'Epine blanche, le Pommier & le Poirier ont des qualitez qui ne sont communes qu'aux arbres de leur espece; il en est de mesme du Prunier, de l'Amandier, de l'abricotier, & du Pecher: auquel genre d'arbres on remarque quelque proprieté par laquelle ils conviennent entre eux, & se distinguent de tous les autres, & ces arbres differens en espece sont sous un mesme genre par cette

reſſemblance de laquelle procede cette ſympathie, dont je t'ay parlé; & c'eſt cette reſſemblance, & cette conformité qui oſtent la repugnance de faire cette union de deux arbres, quoy que different en eſpece.

De là tu dois inferer que les arbres qui ſont de meſme eſpece ont entre eux encore une plus forte amitié, & de plus longue durée, comme par exemple, le Pommier ne vient jamais plus beau, ny ne dure plus long-temps que ſur le Pommier, le Poirier que ſur le Poirier, le Prunier que ſur le Prunier, & ainſi de toutes les eſpeces, leſquelles entées ſur elles-meſmes ſont toûjours d'accord, & n'ont qu'un meſme deſir; car comme il eſt tres-certain, que tous les Pommiers, que tous les Poiriers, que tous les Pruniers, & en un mot que toutes les eſpeces d'arbres ont leur ſaiſon determinée pour pouſſer leur ſeve, il eſt de meſme tres-certain que l'ente qui eſt faite ſur ſon eſpece meſme reüſſit mieux que celle qui eſt faite ſur une differente; la raiſon eſt que la greffe trouve dequoy ſe raſſaſier de la ſubſtance, & de la nourritu-

re

re que le ſujet d'une meſme eſpece luy diſtribuë fort à propos, & au temps qu'elle la luy demande, ainſi que je t'ay enſeigné en la queſtion troiſiéme.

Tu m'objecteras que c'eſt une leçon bien contraire à une de mes precedentes, dans laquelle je t'enſeigne d'enter le Poirier ſur le Coignaſſier, à quoy je te répondray que je ne t'ay point donné cette inſtruction que pour avoir des arbres petits, parce que c'eſt le naturel du Coignaſſier de ne pouſſer pas tant de bois que fait le franc Poirier.

On appelle auſſi differens en eſpece les arbres dont le fruit eſt different en gout, en forme, en couleur, ou qui meuriſt en differente ſaiſon, comme par exemple, la Bergamotte eſt different en eſpece du Caillau roſat, du Meſſire-Jean, & des autres eſpeces de Poirier.

On fait encore difference d'eſpece entre les fruitiers de meſme nom; par exemple, le Bon Chreſtien d'Eſté eſt different en eſpece de celuy d'Automne & de celuy d'Hyver, l'Orange d'Eté, de celuy d'Hiver, le Pommier Roſe d'Eſté de celuy d'Hyver, & ainſi des autres de meſme nom

qui donnent du fruit en diverſes ſaiſons.

Meſme on faitdiſtinction d'eſpece pour la couleur differente, par exemple, du bon Chreſtien d'Eſté rouge d'avec le verd, du Rondeau blanc d'avec le rouge, du bon Chreſtien d'Hyver argentin d'avec le doré, de la pomme Raynette griſe d'avec la jaune, & ainſi de toutes les eſpeces, entre leſquelles il ſe trouve quelque difference; mais ces trois diviſions d'eſpeces ne ſont point à noſtre ſujet, dautant que lorſque je te dis ſur le diſcours des entes que le ſujet ſur lequel on veut enter peut eſtre different en eſpece d'avec la greffe, j'entends parler de ces eſpeces compriſes immediatement ſous leur genre, comme ſont le Poirier, le Nefflier, le Coignaſſier & l'Epine blanche, leſquelles differentes eſpeces ſont compriſes ſous un meſme genre, qui n'eſt autre choſe, que cette raiſon de reſſemblance, & de conformité entre ces differentes eſpeces d'arbres, que je viens de te nommer.

Voilà en quoy conſiſte la difference des eſpeces qui ſont compriſes ſous un meſme genre, & ces arbres, quoy que differens, peu-

peuvent eſtre entez les uns ſur les autres; mais pour ceux qui ſont de divers genres, comme ſont le Prunier, & le Pommier, le Cerifier & le Figuier, le Poirier & le Grenadier, la Vigne & le Noyer, il eſt naturellement impoſſible de les aſſembler pour la grande repugnance, comme je t'ay dit, & antipathie naturelle qui ſe trouve entre ces arbres-là.

Tu dois donc retenir que les arbres de meſme genre bien que differens en eſpeces, ſont ceux qui ont quelque reſſemblance, ou en leur fruit, ou en leur bois, ou en leur feüillage, & que ceux qui ſont de divers genres ſont ceux entre leſquels on ne remarque aucune de ces convenances, & qu'entre ceux-cy le Jardinier le plus rafiné ne ſçauroit faire reüſſir une ſeule d'un million de ſes entes, mais bien entre les autres, pourveu qu'il agiſſe avec les precautions requiſes, c'eſt à dire qu'il taille & poſe bien ſes greffes, & en la ſaiſon qu'il faut.

ARTICLE II.

De l'Ente en approche.

LE FILS.

VOus m'avez enſeigné, mon Pere, que non ſeulement les Anciens faiſoient mal à propos, & ſans diſcretion des entes entre toutes ſortes d'arbres, mais encore qu'ils avoient inventé d'en faire de pluſieurs façons inutiles, toutefois j'ay ouy dire qu'encore à preſent on ente de diverſes manieres, comme en approche, en fluteau, en écuſſon, en couronne & en poupée.

Le Pere. Je t'avouë qu'à preſent on ente en toutes ces manieres, & que meſme on y peut fort bien reuſſir, mais parce que ces differentes façons d'enter peuvent ſe reduire à l'écuſſon, & à la fente je t'en parleray ſuccintement, comme n'eſtant pas neceſſaires.

Le Fils Bien que de ces cinq manieres d'enter on n'en pratique que deux, je ſeray toutefois bien aiſe de les apprendre toutes, ſi vous voulez prendre le ſoin de me les enſeigner.

Le

Le Pere. Je commenceray par l'approche, comme celle que la nature induſtrieuſe ſemble avoir montré aux hommes, & certainement c'eſt de ſa puiſſance, & non pas de leur genie, qu'ils ont puiſé cette connoiſſance, & pour te confirmer cette verité, il faut que je te faſſe plutoſt entendre ce que c'eſt que l'approche.

L'ente en approche eſt celle, qui ne peut ſe faire qu'entre deux jeunes arbres plantez fort prés l'un de l'autre, & c'eſt pour cela, qu'on luy donne ce nom; c'eſt une façon d'enter toute particuliere, dautant qu'en toutes les autres façons on peut porter les greffes de loin, mais pour l'approche cela ne ſe peut, parce que comme je viens de te dire, il faut qu'abſolument l'arbre que l'on veut enter ſoit planté tout auprés de celuy dont on veut avoir l'eſpece.

Quant à ce que je t'ay dit que la nature meſme a enſeigné de faire des entes en approche, cela ſe confirme tous les jours; puiſque l'on void que lorſque d'un meſme arbre deux branches ſe croiſent, elles par ſucceſſion de temps, viennent à ſe coller de maniere que l'on pourroit couper

l'une au deſſous de la ſoudure ſans crainte qu'elle vint à ſecher.

Le Fils. Puiſque naturellement deux branches d'un meſme arbre ſe collent enſemble il ne faut pas beaucoup d'artifice à cette façon d'enter.

Le Pere. Tu as raiſon, mais parce qu'il faut avoir des ſauvageons plantez joignant les arbres de la bonne eſpece, & que cela eſt embarraſſant, je ne conſeilleray jamais de mettre ſoin à cette façon d'enter, à moins que par occaſion on voulut ſe ſervir de quelque ſauvageon qui ſe rencontraſt tout auprés de quelque bon arbre, comme par exemple, ſi ayant planté une pepiniere de Peſches dont les arbres ſoient meilleurs les uns que les autres, on en peut greffer ſur ceux qu'on eſtime le moins, pourveu que les rangs de ladite pepiniere ſoient comme je t'ay ſuppoſé, aſſez prés les uns des autres.

Le Fils. Je trouve que c'eſt à la verité une grande ſujetion de planter des ſauvageons auprés des bons arbres pour les greffer, toutefois parce que, comme vous ſortez de me dire, ils peuvent ſe rencon-

trer

rer dans une pepiniere, vous me ferez bien
laiſir de m'en donner les regles.

Le Pere. Sur ce ſujet je te diray, qu'on
eut enter en approche de deux façons, leſ-
uelles ſont & l'une & l'autre fort faciles.
a premiere ſe fait de cette ſorte. Suppoſé
ue tu as deux jeunes arbres de meſme
enre deſquels l'un eſt franc, & l'autre ſau-
ıge, tu prendras en decours de la Lune
: Fevrier une branche ou jet du franc
une main & de l'autre la tige du ſauva-
on, tu les feras joindre à l'endroit le
us uni, & où l'un ou l'autre peuvent
re portez ſans eſtre forcez. En ſuite tu
ırqueras ledit endroit, en apres tu oſte-
: environ trois travers de doigt de la
au & fort peu du bois du franc, & au-
ıt du ſauvageon, prendras une maille
chanvre en tes levres, par apres tu re-
ndras d'une main la tige du ſauvageon,
de l'autre la branche ou jet du franc,
les feras joindre également, & les te-
ıs jointes de la main gauche les lieras
ladite maille de chanvre d'un bout de
le à l'autre.

La deuxiéme façon d'enter en appro-
che,

che, eſt toute la meſme choſe, quant à ce qui eſt d'approcher les deux branches qu'on veut aſſembler, mais la taille au moyen de laquelle on veut les faire coller eſt tout autrement faite ; car au lieu qu'en celle que je viens de te dire il faut tailler d'égale longueur la tige, & la branche qu'on veut faire joindre, à celle-cy il faut fendre le ſauvageon à l'endroit où les branches peuvent aiſément atteindre, toutefois ſans toucher à la moëlle, par apres tailler le franc de chaque coſté d'écorce audit endroit de longueur égale à l'épeſſeur de la tige du ſauvageon & enſuite la paſſer dans ladite tige fenduë, laquelle il faut lier d'une maille de chanvre d'un bout de f nte juſques à l'autre.

Le Fils. En quelle ſaiſon doit-on délier, ou couper la maille de chanvre dont les deux branches ſont attachées ?

Le Pere. Trois ſemaines, ou un mois apres que les entes ont eſté faites, ſi l'on remarque que le bois ait enflé, ce qui cauſe que ladite maille enfonce dedans, de meſme que fait l'anneau lorsque par quelque accident le doigt eſt devenu plus gros,

c'eſt

'eſt alors qu'il ne faut pas dilayer davan-age à couper ladite ligature pour deux aiſons ; La premiere, comme je t'enſei-neray lorſque nous parlerons de l'écuſſon, arce que l'arbre par ſa croiſſance couvri-oit de ſon écorce ladite maille de chan-re, de ſorte que par apres il ſeroit du tout mpoſſible de l'oſter ſans le gaſter, comme u peus comprendre par la comparaiſon le l'anneau enfoncé dans le doigt. Et la lerniere, que les entes en ſouffrent un lommage tres-grand, puiſque celles qui ont ce deffaut ne peuvent jamais profiter, uelque ſoin qu'on y puiſſe porter, & l'on eut appeller celles qui ſont ainſi negli-ées, des entes étranglées.

Le Fils. Quand eſt-ce qu'il faut rogner e ſauvageon au deſſus de la ſoudure, & eparer la greffe de ſa mere?

Le Pere. Mon opinion eſt d'attendre la fin de l'Hyver ſuivant, plutoſt que la ſe-e ne monte, quoy qu'il y en a qui les ro-nent & ſevrent déja en Octobre ; mais je rouve à propos d'attendre que les fortes elées aient paſſé ; ma raiſon eſt que puiſ-u'il eſt mieux de tailler en Fevrier toutes

ſortes

ſortes d'arbres, ſuivant la commune opinion des Jardiniers, qu'en Automne, meſme ceux que l'on plante au mois de Novembre, par conſequent il eſt mieux d'attendre le mois de Fevrier à rogner les ſauvageons au deſſus de la ſoudure, & ſevrer cette ſorte d'entes, qui pourroient beaucoup ſouffrir eſtant ſeparées de leur mere pendant les rigueurs de l'Hiver. Je pourrois faire cent objections contre ceux qui pratiquent le contraire, mais ſi le ſens commun en quoy tout le monde croit ſuffiſamment abonder, ne leur peut pas ſuffiſamment faire connoiſtre cette verité, j'eſpere que l'experience, s'ils en veulent prendre la peine, les rangera de mon party.

ARTICLE III.

De l'Ente en fluteau.

Le Fils.

VOus m'avez montré ſi clairement la methode d'enter en approche, que je me perſuade qu'avec un peu de pratique

que je pourray m'y rendre bien-toſt ſçavant, & je ſerois tres-ſatisfait ſi je ne trouvois pas plus de difficulté aux autres façons d'enter que j'en trouve à celle-là.

Le Pere. Puiſque tu deſires que je t'inſtruiſe en toutes les manieres d'enter, je pourſuivray par celle qui ſe fait en œillet, qui eſt apres l'approche la plus facile. On en fait de deux façons, ſçavoir en fluteau, ou tuyau, & en écuſſon, elle a cela de different aux autres manieres d'enter en ce qu'elle ſe pratique en Eſté, & que pour la greffe on ne prend point, comme à l'approche & à la fente, des brins ou jets garnis de pluſieurs œillets, mais ſeulement l'écorce de la pouſſe de la meſme année, à laquelle y doit avoir un œillet dormant, c'eſt à dire qui n'ait pas pouſſé, & c'eſt pour cette raiſon que cette maniere d'enter s'appelle en œillet.

Quant à ce qu'il faut obſerver pour faire bien les entes en fluteau, tu dois ſçavoir que trois conditions ſont abſolument neceſſaires : La premiere, que le franc dont on veut faire la greffe, & le ſujet ſur lequel on veut l'enter ſoient en

leur

leur plus grande seve, c'est à dire que l'écorce de l'un & de l'autre se détachent & se separent facilement de leur bois. La deuxiéme, que le franc & le sauvageon soient de la pousse de la mesme année, & la derniere que l'écorce de la greffe qu'on veut tailler en fluteau soit de grosseur pareille à celle du sauvageon, sur lequel on veut la passer; & cette derniere condition distingue le fluteau, ou tuyau d'avec l'écusson, dautant que pour l'écusson il n'importe pas que le brin du franc soit si gros que celuy du sauvageon, comme tu pourras voir lorsque je t'en enseigneray la pratique.

Le Fils. Vous m'avez dit, si je ne me trompe, qu'on n'ente en fluteau & en écusson qu'en Esté, je m'estonne comment ces entes peuvent reprendre en cette saison où toutes les plantes semblent se devoir secher.

Le Pere. Pourtant c'est la plus propre, & la raison est que les œillets qui sont aux brins, ou jets de la mesme année ont encore en cette saison le germe si tendre, que dépoüillant lesdits brins de leur écor-

ce

ce ils ſe détachent avec la meſme facilité, de ſorte que l'ecorce emporte avec elle l'œilleton avec le germe tout entier, ce qui ne pourroit pas ſe faire au mois de Mars, dautant que l'œillet en ce temps-là eſt trop fortement colé au bois, & l'on ne ſçauroit pas l'en détacher ſans le corrompre.

Pour venir donc à la pratique je te diray qu'au mois d'Aouſt en decours de la Lune, apres avoir remarqué la groſſeur des ſauvageons, que l'on veut enter, on doit aller prendre d'un arbre de la bonne eſpece des rameaux, ou brins de la meſme année qui ſoient de pareille groſſeur ausdits ſauvageons, & les tenir dans quelque vaſe où il y ait un peu d'eau, ou du moins les envelopper d'un linge moüillé, & c'eſt afin qu'ils ne perdent leur ſeve, par apres avec le petit couteau bien affilé rogner le ſauvageon au deſſus de la place qu'on veut donner à la greffe, & enſuite rogner le franc un poulce au deſſus de l'œillet dont tu te veux ſervir, enſemble luy rogner la feüille, luy laiſſant un peu de queuë, par apres cerner du petit cou-

teau

teau l'écorce un poulce au deſſous dudit œillet juſques au bois, le tenir ferme de la main gauche, & ſerrer du poulce, & de l'index de l'autre, ſans toucher à l'œillet, & en tournant le poignet droit, comme ſi tu voulois tordre le franc, le petit fluteau, ou tuyau ne manquera pas de ſe ſeparer du bois; ſur le moment tu le prendras au travers du bout des levres, & ſans t'arreſter tu cerneras avec le couteau deux poulces au deſſous de la taille l'écorce dudit ſauvageon, & des deux doigts de meſme qu'au franc tu leveras un fluteau, à la place duquel tu paſſeras celuy du franc en ſorte qu'il joigne bien en la partie d'embas, & ſi le fluteau & le ſauvageon ne ſe trouvent point de longueur égale tu les rogneras en biais afin que l'eau n'y arreſte.

Toute la difficulté eſt, ſuppoſé que le franc & le ſauvageon ſoient en leur haute ſeve, de choiſir le brin du franc de pareille groſſeur à celle du ſauvageon, car c'eſt en cela que conſiſte toute la fineſſe de l'art, dautant que ſi tu veux placer un fluteau ſur un ſauvageon plus gros qu'il ne demande, ſans nulle difficulté il éclatera

tera, & ſera à refaire : ſi au contraire tu le places ſur un plus petit, faute de joindre en toutes ſes parties le franc ne pourra pas ſe coler, il eſt bien vray qu'en ce cas ſans oſter le fluteau de ſa place à cauſe de l'event on peut encore enlever au deſſous ce qu'on juge à propos de l'écorce du ſauvageon, laquelle on doit apres avoir fait ce cerne plus bas fendre de la pointe du couteau pour la ſortir de deſſus le bois, & diligemment faire deſcendre le fluteau de toute cette peau levée, que ſi encore tu trouves qu'il ne joigne pas juſte au bois du ſauvageon, tu dois derechef par meſme moyen le faire deſcendre, car il importe de toute neceſſité que le fluteau joigne le bois du ſauvageon, comme faiſoit ſon écorce naturelle, & apres cela, ſi le bois du ſauvageon eſt plus long que la greffe le rogner à fleur d'icelle.

Le Fils. Vous ne mettez point quelque ligature à cette ſorte de greffes?

Le Pere. La plupart des Jardiniers n'y font pas autre choſe ; mais neantmoins pour éviter l'event, qui feroit retirer la ſeve du ſauvageon, & mettroit la greffe

ca

en danger, je ſuis d'avis de couvrir de cire de la groſſeur d'un pois applati la taille du ſauvageon, dautant que cette ſorte d'ente craint fort la pluye, & par ce moyen on empeſche l'eau d'y entrer.

Le Fils. Puiſqu'il faut que le ſauvageon ſoit de la pouſſe de l'année meſme, doncque par cette raiſon on ne peut point enter en fluteau que des jeunes arbres?

Le Pere. Tu te trompes, car on peut de cette façon enter les vieux arbres auſſi bien que les jeunes, comme je t'apprendray d'enter les gros arbres en écuſſon, & cela ſe fait de cette maniere, on ébranche l'arbre en Fevrier, & ſur les jets que la premiere ſeve aura pouſſé on le greffe en Aouſt de la meſme année avec la methode que je t'ay enſeignée.

ARTICLE IV.

De l'Ente en écuſſon.

LE FILS.

VOus m'avez ce me ſemble dit, mon Pere, que les entes en écuſſon de meſme

meſme qu'en fluteau ſe faiſoient en œillet puiſque donc ces deux façons d'enter ont cela de commun, je vous ſupplie, apres m'avoir montré celle du fluteau, de m'enſeigner celle de l'écuſſon.

Le Pere. Plutoſt que je t'enſeigne les regles & la ſaiſon de faire des entes en cette maniere, il faut que je te faſſe entendre pourquoy les Jardiniers ont voulu luy donner le nom d'écuſſon. Je t'ay fait remarquer en la leçon que je t'ay donné pour enter en approche que cette façon d'enter eſt ainſi appellée, parce qu'il faut de toute neceſſité, que le ſauvageon qu'on veut enter ſoit planté fort proche du franc; de meſme lorſque je t'ay montré comme l'on doit enter en fluteau, je t'ay fait connoiſtre que le nom de fluteau n'eſt donné à cette façon d'enter, que parce qu'on leve l'écorce pour la greffe en forme de fluteau, & ce n'eſt pas auſſi ſans raiſon qu'on appelle enter en écuſſõ cette maniere dont je veux preſentement t'inſtruire, puiſque l'écorce, qu'on leve avec ſon œillet, eſt taillée en forme d'écuſſon, telle que les Graveurs donnent aux petits cachets,

& laquelle t'eſt repreſentée par cette figure.

Pour entrer donc en une des plus belles matieres de la culture des arbres je te diray, que l'invention d'enter en écuſſon, eſt d'autant plus utile, qu'elle eſt aiſée à pratiquer; car cette façon, quoy qu'elle demande une tres-grande delicateſſe du côté de l'ouvrier, ne laiſſe point d'eſtre fort proprement miſe en uſage par des jeunes enfans comme toy, la raiſon eſt qu'il ne faut point comme aux autres façons d'enter employer tant de force, & qu'il n'eſt pas neceſſaire d'avoir un ſi grand nombre d'outils, puiſqu'il ſuffit d'avoir à cet effet un fort petit couteau, ou tranche-plume, & une maille de linet, ou de chanvre, pour faire la ligature, elle eſt auſſi fort expeditive, puiſque l'on en fait plutoſt une demy douzaine, qu'une ſeule en approche, ou en poupée.

On peut greffer de cette façon toute ſorte d'arbres ſoient-ils francs ou ſauvages, comme Poiriers, Pommiers, Pruniers, Pechers, Amandiers, Ceriſiers, Figuiers, Roſiers, Jaſmins, Orangers, Citroniers, Muriers,

riers, Ormes, &c. Quant à la ſa on, j'ay experimenté, que depuis le commencement d'Avril, juſques à la my-Octobre les entes en écuſſon peuvent reprendre; mais de toutes ces ſaiſons, je trouve qu'elles reüſiſſent mieux en Avril, Juillet & Aouſt apres le plein de la Lune, que ſi l'on ente aux autres mois, cela ſe doit plutoſt faire par curioſité, que pour le profit qu'on en peut eſperer.

C'eſt donc en Avril, Juillet & Aouſt en decours qu'on doit enter en écuſſon, mais il faut obſerver, que le jour ſoit beau, & le temps doux, c'eſt à dire qu'il ne ſoit pas pluvieux, ny trop chaud, & que le vent de midy ne ſouffle pas, car il n'eſt rien de ſi nuiſible à l'écuſſon que la ſaiſon qui eſt humide, & celle qui eſt trop ſeche auſſi, la raiſon eſt que cette ſorte d'ente demande que le ſujet, ainſi que je t'ay dit parlant du fluteau, ſoit en ſa plus forte ſeve, & la pluye qui tombe deſſus détournant ſon action empeche que l'écuſſon ne s'aglutine; De meſme en certains jours de l'Eſté l'ardeur du Soleil eſt ſi forte, qu'elle renferme la ſeve des ſauvageons

juſqu'aux racines, de maniere que n'ayant point à ces jours-là de ſeve ſuffiſamment pour nourrir la greffe, il arrive que beaucoup ne profitent pas, ou du moins ſont fort languiſſantes.

Mais pour prevenir ce danger il faut remarquer ſi le jour tend à la pluye, auquel on doit abſolument ceſſer de travailler, que ſi le chaud eſt trop rude, il y a un moyen tres-facile d'y remedier, & dont je me trouve fort bien quand un pareil temps m'y oblige, c'eſt que le ſoir du jour precedent, que l'on veut enter, on doit faire arroſer les rangées, qu'on a fait deſſein de greffer; par cet arroſement on donne un merveilleux ſecours aux ſauvageons, qui ſouffrent beaucoup par la trop grande ſechereſſe de la ſaiſon, & par ce moyen reprenant leur ſeve ſont plus capables de recevoir les écuſſons. De plus il ne faut point greffer en un temps extrememement chaud, que trois heures de la matinée, & autant de la ſoirée, car il eſt certain que les plantes, qui ſemblent avoir perdu toute leur vigueur pendant les heures du grand chaud, la reprennent ſur les

quatre

quatre heures du ſoir, & la conſervent juſques à huit heures du matin.

J'ay remarqué que l'écuſſon qui eſt poſé du coſté du Septentrion reüſſit mieux que celuy qu'on poſe du coſté du Midy, & cét effet ne procede que de la trop grande ardeur du Soleil, qui frappe cette partie: Toutefois ſi tu es obligé de le placer de ce coſté-là, pour ne trouver un endroit plus uny, je ſuis d'avis, de l'ombrager d'une feüille de Chou, ou de la Paraſſe, & la lier d'un jong ou d'un filet deux doigts au deſſus de l'écuſſon, c'eſt dequoy je me ſuis bien trouvé pendant les jours chauds du mois de Juillet & Aouſt.

J'ay voulu t'inſtruire de toutes ces obſervations plutoſt que de te montrer de tailler & poſer la greffe en écuſſon, dautant qu'il me ſemble, qu'il me ſeroit quaſi inutile de te donner des regles pour bien écuſſonner, ſi je ne te faiſois connoiſtre avant toute œuvre les manquemens, qu'il faut éviter, pour ne pas perdre & ſa peine & ſon travail.

Suppoſé donc que la ſaiſon, & les ſauvageons ſont diſpoſez pour ton deſſein,

ainſi que je viens de te dire, tu dois aller prendre des arbres, dont tu veux avoir l'eſpece, les plus beaux jets de la pouſſe derniere, & prendre garde que les œillets du jet que tu voudras cuëillir n'ayent pouſſé à la ſeve du mois de May d'autres petits jets, ou rameaux, car en ce cas ils ne vaudroient rien pour en lever les écuſſons.

Que ſi c'eſt ailleurs, ou en lieu fort écarté de la pepiniere de telle ſorte que tu ne puiſſes faire tes entes à l'heure meſme que tu auras cuëilly tes jets du mois de Juillet, ou Aouſt, tu dois les faire porter dans un linge trempé pour empeſcher qu'ils ne faniſſent, & qu'ils ne perdent point leur ſeve.

Le Fils. Donc par cette raiſon difficilement peut-on avoir des greffes propres pour l'écuſſon d'une Province à l'autre, ainſi que vous m'avez aſſeuré vous avoir eſté envoyez des plus éloignées du Royaume, pour faire des entes à la fente.

Le Pere. Il eſt certain, que les brins ou jets, dont on veut ſe ſervir pour greffer en écuſſon au mois de Juillet & Aouſt, ne peuvent pas eſtre portez ſi loin que ceux dont

dont on veut faire des entes en poupée, neantmoins m'eſtant rencontré en Aouſt, il fait quelques années à une grande journée d'icy chez un honeſte homme de mes amis, porté de curioſité d'avoir d'une excellente eſpece de Poires, que je n'avois plus veu, j'en fis prendre à mon valet quelques brins enveloppez d'un linge moüillé qu'il miſt dans un panier, & que j'eus le ſoin de faire tremper dans tous les ruiſſeaux, ou fontaines qui ſe trouverent ſur noſtre chemin, par ce moyen je les conſervay fort frais, & dont j'ay des entes fort belles.

Mais pour les brins, ou jets dont on veut tirer des œillets pour faire des écuſſons du mois d'Avril, dautant qu'ils ont eſté cuëillis en Fevrier ou Mars, ou pour mieux dire qu'ils ſont les meſmes qu'on prend pour la fente, ils peuvent eſtre portez d'un Païs fort éloigné, comme je t'enſeigneray lorsque je traiteray de la façon d'enter en poupée.

Pluſieurs de mes amis portez de la même inclination de faire des entes, & qui y reüſſiſſoient excellemment bien, m'ont

avoüé n'avoir jamais penſé qu'on pût greffer en écuſſon au mois d'Avril, ils ne ſe ſont pas ſeulement contentez d'avoir eſté chez moy pour prendre le plaiſir de les voir avancer avec grande vigueur depuis le mois de May juſqu'à la my-Octobre, ils ont encore voulu prendre toutes les precautions pour ſe juſtifier de ce qu'ils oſoient moins aſſeurer avoir veu, qu'ils doutoient, que ce ne fuſſent des entes du mois d'Aouſt ; & en effet au commencement du mois d'Avril de l'année mil ſix cens cinquante-huit, un, qui n'eſt pas moins intelligent en ces matieres, qu'en toutes celles dont un veritable homme d'honneur doit eſtre inſtruit, vint me voir aux champs, & apres qu'il meuſt declaré le ſujet, qui l'avoit obligé à faire ce petit voyage, je fus bien aiſe de le ſortir entierement de ſon doute, & fis en ſa preſence demy douzaine d'écuſſons ; je le priay enſuite de continuer toute la rangée, meſme d'en faire de diverſes eſpeces de fruit dans trois differentes pepinieres, que j'avois cette année-là ; tu ſçauras ou que par l'addreſſe de cét honneſte homme, ou qu'à cauſe

cauſe que cette ſaiſon l'emporte deſſus toutes les autres . pour faire de telles entes, il n'en manqua pas une d'environ trois douzaines qu'il fiſt en moins d'une heure, & l'Automne ſuivante , que j'eus le bien de le revoir chez moy, il avoüa , qu'elles ne differoient en rien de celles qui avoient eſté faites le mois d'Aouſt de l'année precedente.

Toute la difference des écuſſons du mois d'Avril, & de ceux du mois de Juillet & Aouſt conſiſte ſeulement à rogner le ſauvageon quatre poulces au deſſus de la greffe à même tems qu'elle à eſté poſée, & n'attendre point à l'année ſuivante , comme de ceux, qui ſe font auxdits mois de Juiller & Aouſt ; La raiſon eſt que les arbres ſouffrent d'eſtre taillez encore en Avril, ce qu'on ne doit point pratiquer en plein Eſté, comme je t'enſeigneray en temps & lieu.

La greffe en écuſſon peut eſtre taillée de deux manieres , la premiere & la plus commune ſe fait en levant l'écorce avec ſon œil ſans toucher au bois , & la ſeconde en prenant avec l'écorce tant ſoit peu

de bois, j'ay pratiqué & l'une & l'autre de ces deux façons, & d'ont je me ſuis également bien trouvé.

L'écuſſon, qui n'a que l'écorce ſe leve de cette maniere, apres avoir remarqué un œil des plus enflez du jet, que tu as déja choiſi, tu luy rogneras avec le petit couteau, ſi c'eſt en Juillet, ou Aouſt la feüille luy laiſſant un peu de queüe; apres cela tu cerneras du tranchant du couteau le brin, ou jet au deſſus de l'œil, appuyant legerement le trenchant juſqu'au bois, enſuite tu feras une ligne de la pointe du couteau, qui entre juſqu'au bois à coſté de l'œil à prendre du cerne que tu as fait au deſſus, laquelle ligne tu tireras en bas de la longueur d'un travers de doigt, apres quoy tu en feras une autre de l'autre coſté d'œil, donnant à ton écuſſon autant d'eſcorce de chaque coſté d'œillet qu'il ſe pourra, & avec le trenchant de ton couteau tu luy formeras en deux coups une pointe au bas. Ton ecuſſon ainſi taillée tu le leveras fort proprement de deſſus ſon bois, ce qui ſe fait en tenant le brin des doigts de la main gauche, & ſerrant un peu l'eſcuſſon

cuſſon des deux doigts de la main droite par les coſtez ; en cela on ſe rend bien-toſt maiſtre avec un peu de pratique, pourveu que la ſeve ſeconde le jeu de la main.

Que ſi tu trouves quelque difficulté à le detacher, tu te ſerviras du bout du manche de ton couteau, lequel doit eſtre d'yvoire, du buis, ou du moins de quelque bois bien dur, le bout duquel manche doit eſtre fait en forme de coin fort delié, avec lequel tu tacheras par chaque coſté de lever ledit ecuſſon, & l'ayant pris du bout des doigts, tu regarderas, ſi le dedans eſt bien remply, c'eſt à dire ſi le germe y tient, que ſi l'eſcuſſon ſe trouve vuide, il faut le jetter, & ne s'en point ſervir ; car c'eſt par le germe qu'il prend ſa nourriture, & c'eſt la partie eſſentielle ſans laquelle, quelque diſpoſition qui ſe trouve au ſujet de luy fournir toute la ſeve neceſſaire, il ne pourroit reprendre cette nouvelle vie, que le bon Greffeur luy communique par cet admirable artifice ; & ayant veu qu'il eſt bien remply, & que le dedans de ſon eſcorce n'eſt point gratigné par le coin du manche du couteau, ou que pour l'avoir trop ſerré

des deux doigs, il ſe trouve eclaté, en un mot que l'eſcuſſon à le dedans de ſon eſcorce net, luiſant, & bien en ſeve, tu le porteras à ta bouche, le prenant du bout des levres par la queuë de la feüille rognée, j'entends parler de ceux de Juillet & Aouſt, & non pas de ceux du mois d'Avril, dautant qu'ils ſont deſpoüillez de leur feüillage ; apres quoy il faut tout d'un temps travailler à le placer ſur le ſujet que tu veux greffer, ſingulierement quand c'eſt du fruit qui a l'eſcorce delicate, comme Pruniers, Paviers, Amandiers, car celuy de pepin à cauſe de l'eſpeſſeur de ſon eſcorce conſerve mieux l'humeur de la ſeve, neantmoins on doit uſer de diligence pour les uns & pour les autres.

Tenant donc, comme j'ay dit, l'eſcuſſon du bout des levres par la queuë de la feüille rognée, tu feras avec le tranchant du petit couteau en la partie la plus unie une inciſion au travers du ſauvageon de la longueur d'un grain d'orge & enſuite de la pointe du couteau tu en feras une autre d'un poulce de longueur, laquelle prenant du milieu de celle que tu as deja faite deſcende en bas, leſquelles deux lignes forme-

meront un T. c'eſt à quoy la main doit agir bien legerement, pour ne tailler que la ſeule eſcorce du ſauvageon, ſans enfoncer dans le bois le tranchant du couteau, car ſi le germe de l'écuſſon eſtoit poſé ſur le bois gratigné il ſeroit en danger de ne pas reprendre ; ces deux inciſions faites, tu ouvriras avec le coin du manche du couteau celle qui deſcend en bas, levant peu à peu l'écorce de part & d'autre avec toute la ſoupleſſe, qui te ſera poſſible, de peur d'offencer le bois du ſauvageon, apres quoy tu prendras de la main gauche l'écuſſon, & de l'autre avec le coin du manche du petit couteau tu feras baailler la fente, dans laquelle tu enfonceras, & feras deſcendre ton écuſſon juſqu'à ce que ſa teſte joigne la ligne traverſante du haut du T. L'écuſſon poſé tu le lieras d'une petite maille de linet, ou de chanvre ſur la tige du ſauvageon, commençant par le haut, & continuant juſqu'au bas toûjours en tournant, toutefois il faut bien ſe garder de paſſer la dite maille ſur l'œil de l'écuſſon, mais apres avoir donné deux tours ſur l'inciſion du haut, & ſur la teſte de

l'écuſſon, tu feras deſcendre la ligature un peu au deſſous dudit œil, & continuant juſqu'au bas de la ligne, tu paſſeras la maille, & l'arreſteras dans le dernier tour.

L'autre maniere de tailler la greffe en écuſſon eſt plus facile, & n'eſt pas moins aſſeurée pour la repriſe que la premiere. En outre on peut par ce moyen enter toute ſorte de ſauvageons, pourveu qu'ils ſoient en ſeve depuis l'entrée d'Avril juſqu'à la my-Octobre, comme j'ay déja dit, & la raiſon eſt que comme l'on taille la greffe avec un peu de bois, il n'importe pas que l'eſcorce du franc ſe detache, & pourveu que tu ayes des ſauvageons, qui ſoient en ſeve, de meſme que ceux du Coignaſſier, qui la conſervent pendant tout ledit temps, tu peux les greffer de cette façon en toutes ces ſix Lunes, ce qui eſt fort aiſé, puiſqu'on taille la greffe d'un ſeul coup de couteau, de cette maniere, il faut appuyer le tranchant du couteau un peu au deſſus de l'œillet, non pas legerement comme en l'autre façon, mais l'enfoncer un peu dans le bois tournant le tranchant en bas en ſorte que l'œil

aye

aye assez d'escorce de chaque costé, c'est à dire qu'il faut tailler l'escusson aussi large, qu'il se peut, & continuant en bas tu le finiras en pointe, quant à la façon de l'appliquer elle est la mesme que la precedente.

Il y en a qui rognent les sauvageons immediatement apres les avoir entez en Aoust quatre doigs au dessus de l'escusson; pour moy ayant reconnu par experience, que cette taille est extremement nuisible à la greffe, je differe de les rogner jusqu'au mois de Fevrier ou de Mars de l'année suivante, qui est la veritable saison de tailler les arbres, & cét argot laissé au dessus de la greffe ne doit pas aussi estre rogné qu'en Mars de l'année apres. Je veux m'expliquer de peur que tu ne confondes les années les unes avec les autres, par cette supposition, si tu as greffé les jeunes jets, ou branches d'un arbre de haute tige en Juillet ou Aoust de l'année 1670. tu dois attendre de rogner ladite branche quatre doigts au dessus de l'ecusson jusqu'au mois de Mars de l'année 1671. & ces quatre doigs de bois, que tu as laissé au dessus de la greffe, que j'appelle l'argot, ne doit estre

rogné

rogné qu'en Mars de l'année 1672. avec une ſerpette bien affilée, & ſi prés qu'il ſe pourra de la greffe; à cela il faut avoir la main fort aſſeurée, de peur d'emporter la greffe avec le bois du ſauvageon; par ce moyen la greffe recouvrira bien-toſt la place de l'argot, & ſe redreſſera à merveille: tu dois obſerver la meſme methode pour la pepiniere de quelque genre de fruit qu'elle ſoit, ainſi que je t'ay enſeigné traitant de la façon d'élever les pepins, ou noyaux qu'on veut enter en écuſſon.

Le Fils. Je penſe ainſi que vous m'avez montré parlant de l'ente en flureau, qu'on ne peut point enter en écuſſon ſur la tige des arbres vieux, mais ſeulement ſur celle des jeunes ſauvageons.

Le Pere. Il eſt vray, mais pour faire porter du fruit de telle eſpece, qu'on veut à un arbre, qui eſt hors de levée, il faut de meſme, que je t'ay enſeigné en ladite leçon de l'ente en flureau, l'ébrancher au deſſus de la fourche, au mois de Fevrier, & le greffer en Aouſt de la meſme année ſur les jets qu'il pouſſera, & qui peuvent mieux former l'arbre, que ſi ces écuſſons ne reüſſiſſeut pas, tu peux regreffer ſur les meſmes

meſmes rejettons au mois d'Avril ſuivant.

Il faut attendre à rabatre le ſuperflu des jets dudit arbre greffé en Aouſt juſqu'au mois de Fevrier ou Mars de l'année ſuivante ; la raiſon eſt que ſi apres l'avoir greffé tu luy oſtois tous ces rejettons, tu expoſerois ceux, que tu aurois écuſſonnez au danger evident d'eſtre emportez par les vents, mais à la ſeve de Mars de l'année ſuivante tu oſteras ceux qui ne ſeront point greffez, & à meſme temps tu rogneras les autres quatre doigts au deſſus des greffes, leſquelles pouſſeront de tres-grande force.

Tu auras ſoin d'attacher les lattes d'environ quatre pieds de longueur aux argots laiſſez au deſſus des écuſſons faits ſur les branches des arbres à haute tige, & d'autres au travers. & ce ſera un moyen aſſeuré de les garantir des grands vents J'ay eſté obligé de greffer de cette façon une bonne partie des arbres, que j'avois acheté lorſque je commençay de faire planter pour avoir eſté trompé par un brouïllon de Revendeur, qui me les vendiſt pour tels, que je luy avois demandé, mais je

ne

ne dois point invectiver contre luy, ny contre ceux qui font le meſme meſtier, puiſque je leur dois tout ce que j'ay acquis de connoiſſance en la culture des arbres; car comme toutes les perſonnes qui leur ont acheté leur donnent avec juſtice ce glorieux titre, & que generalement ils font tous meſtier de tromper, je me reſolus de tacher d'acquerir par eſtude ce que je croyois preſque impoſſible d'acquerir avec de l'argent, ſans à ce comprendre, & le ſoin & le temps perdu.

ARTICLE V.

Si des Entes en écuſſon on peut faire des arbres de haute tige.

LE FILS.

VOus m'avez dit au commencement de la leçon precedente, qu'on peut non ſeulement greffer en écuſſon toute ſorte d'arbres à fruit & à fleurs, mais encore les ſauvages.

Le Pere. Pour des arbres à fruit cela eſt ſi conſtant, que perſonne ne le met en doute,

doute, & pour ceux à fleur, bien que je n'aye point d'autre inclination pour les fleurs, que celle que le commun des hommes peut avoir, j'ay voulu par divertiſſement faire quelques eſſais de Roſiers de differente eſpece les uns ſur les autres, du Jaſmin d'Eſpagne ſur du commun, des Citroniers & Orangers ſur des pepins, que j'avois ſemez dans une caiſſe, de gros Muriers noirs ſur des petits; & pour des arbres ſauvages, je te diray qu'ayant été trompé en l'achat d'environ deux cens Ormeaux, qu'on m'avoit vendu pour des Ormes à large feüille (car ces Meſſieurs Jardiniers arboriſtes ſont trompeurs en tous genres) je me reſolus de les faire ébrancher, & en fis eſcuſſonner une partie ſur les jets au mois d'Aouſt de la même année, & le reſte au mois d'Avril de l'année ſuivante, ce qui me reuſſit à merveille.

Le Fils. Je ne doute nullement, que l'ente en eſcuſſon ne puiſſe ſe faire ſur toutes ſortes d'arbres, mais je ſuis ſurpris de ce que beaucoup de Jardiniers aſſeurent que cette invention de greffer n'eſt que pour les petits, & pourtant les Ormeaux, dont vous

vous venez de me parler, ſont devenus fort grands, & fort eſtendus dans le peu d'années qu'il y a que vous les avez fait eſcuſſonner.

Le Pere. C'eſt à la verité une erreur de la plus part des perſonnes qui font meſtier de greffer, & j'en ay eſté moy-meſme quelque temps perſuadé, mais l'experience, & la raiſon m'ont fait voir le contraire, & pour te faire connoiſtre d'où procede leur ignorance ſur cette matiere, c'eſt qu'ils ſçavent, ou pour mieux dire, qu'ils ignorent par tradition, qu'on ne doit eſcuſſonner, que les arbres à noyaux, mais depuis quelque temps ayant apris de quelqu'un de ceux, qui d'entre eux avoit plus du raiſonnable, qu'on le peut auſſi du fruit à pepin, il leur reſte encore cette erreur, que des entes en eſcuſſon on ne peut avoir que des arbres bas, & ce qui les confirme dans cette opinion eſt de voir que les plus aviſez ne greffent les Poiriers & Pommiers deſtinez pour les bandes des jardins potagers qu'en eſcuſſon : mais s'ils regardoient un peu plus loin que leur nez, ils remarqueroient que tels arbres n'ont pas

la

la proprieté d'eſtre bas pour eſtre greffez en eſcuſſon, mais ſeulement pour eſtre entez ſur des ſujets, ainſi que je t'ay dit parlant de la pepiniere des Coignaſſiers, qui de leur naturel ne montent pas fort haut, & pour les convaincre d'une ignorance ſtupide, je ne veux me ſervir que de leur propre pratique, & leur demander pourquoy eſt ce, que pour avoir des Pommiers nains ils greffent ſur le Fichet ou Paradis, & pourquoy auſſi pour avoir des Poiriers bas ils greffent ſur le Coignaſſier? ils ne ſçauroient me répondre ſinon que le naturel du Fichet & du Coignaſſier eſt de ne monter pas fort haut, & que pour cette raiſon ils trouvent à propos de s'en ſervir pour les jardins, que ſi quelqu'un aſſez teſtu, comme ils le ſont preſque tous, vouloitencore s'opiniâtrer, il faut luy faire entendre raiſon de cette ſorte. Lequel des deux Pommiers croyez vous de venir plus grand, ou celuy qui aura eſté greffé en fente ſur de Paradis, ou celuy qui aura eſté greffé en eſcuſſon ſur un ſauvageon de la grande eſpece? A cela, à moins de nier les bons principes, il ne peut répon-

dre

dre ſinon que le Pommier greffé en fentē ſur le Fichet demeurera plus bas, que celuy, qui aura eſté greffé en eſcuſſon ſur celuy de la grande eſpece, & par là il avoüera, que ce n'eſt point la greffe en eſcuſſon, ou en fente, qui fait les grands ou petits arbres; mais que s'ils reſtent bas, ou deviennent hauts & fort étendus, c'eſt par le naturel du ſujet, qui leur donne la nourriture. Et c'eſt par là que je conclus, qu'il ne faut pas que tu ſois ſurpris ſi les Ormeaux écuſſonnez, dont je t'ay parlé, ſont devenus ſi grands qu'on ne ſauroit faire difference entre ceux-là, & ceux qui ſurent de l'eſpece que je deſirois.

Le Fils. Suivant ce que vous dites, il n'importe d'enter en écuſſon ou en poupée les nains dont on borde les jardins, pourveu qu'ils ſoient entez ſur des ſujets, qui les nourriſſent bas.

Le Pere. Je t'ay donné cette inſtruction dans la demande que tu m'as cy-devant faite, ſi les Poiriers ſe doivent greffer ſur les Coignaſſiers? Répondant à laquelle, je te fis évidemment voir que la maniere dont l'ente eſt faite ne contribuë nullement

ment à la hauteur, ou à la petiteſſe des arbres, mais ſeulement le naturel des ſauvageons ſur leſquels ils ſont entez, ce que je te prouvay par l'exemple de l'ente du Prunier ſur le Pavier, laquelle demeure plus baſſe que ſi elle eſt faite ſur l'Amandier, qui de ſon naturel monte plus haut, que ne fait le Pavier.

ARTICLE VI.

De la maniere d'élever les Entes en écuſſon, tant des Pepinieres que des branches des arbres gros, & hors de levée.

Le Pere.

JE me ſouviens que diſcourant des boutures & éboulures de Coignaſſier je te donnay par avance quelque inſtruction pour la culture d'icelles eſtant écuſſonnées, & ce que je t'en dis ſe doit entendre auſſi de toutes les eſpeces d'arbres entez en écuſſon ; mais parce que je ne touchay point cette matiere, que par rapport, & par

par connexion, & que je ne t'en inſtruiſis que fort ſuccintement, je te diray qu'apres avoir appliqué les eſcuſſons, de quelque genre d'arbres qu'ils puiſſent eſtre, on ne doit rien rogner au deſſus, ce que je te repete pour l'importance, mais attendre au mois de Fevrier, ou de Mars de l'année ſuivante à tailler la branche, ſi c'eſt ſur un arbre haut, ou le jeune plan, ſi c'eſt dans une pepiniere, environ quatre doigts au deſſus de la greffe.

Pour la pepiniere de Coignaſſier dautant qu'elle peut eſtre differemment eſcuſſonnée, ſçavoir ſur le bas de la bouture, ou ſur un jet qui ſorte du pied d'icelle, que ſi c'eſt à la tige meſme que l'eſcuſſon ſoit appliqué, il ne faut point la rogner au deſſus de l'eſcuſſon au mois de Fevrier de l'année ſuivante; la raiſon eſt que les boutures n'ayant qu'un demy pied ſur terre on doit ſeulement leur abattre tous les rejettons qu'elles auront pouſſé, tant ſur le haut que ſur le bas, que ſi c'eſt ſur un rejetton du pied de la tige que tu ayes poſé l'eſcuſſon, il faut auſſi couper tous les autres, & rogner l'écuſſonné quatre doigts

au

au dessus de l'écusson, reservant de couper la tige aussi fort proche du rejetton au mois de Fevrier de l'année suivante avec l'argot laissé au dessus de la greffe.

Le Fils. Vous m'avez enseigné qu'il faut oster la ligature du chanvre qui serre l'escusson, mais je ne me souviens point en quelle saison on doit le faire.

Le Pere. Si l'on remarque qu'apres un mois ou environ que les arbres ont esté escussonnez, la ligature serre, & enfonce dans l'écorce du sauvageon, je suis d'avis de la couper legerement par derriere avec le tranchant du petit couteau, que si tu vois qu'elle ne serre pas trop, comme je t'ay enseigné parlant de la ligature de l'ente en aproche, tu peux la laisser jusques en Fevrier ou Mars avant que la premiere seve pousse.

Et pour revenir à ce que je te disois de l'argot laissé en Mars de l'année apres qu'on aura escussonné, je trouve que c'est un moyen tres-favorable pour garantir les greffes de l'impetuosité des vents, ausquels elles sont d'autant plus sujettes, qu'elles deviennent plus vigoureuses, & pour

prevenir ce danger, il faut attacher la greffe à l'argot avec une maille de linet, ou de chanvre fort proprement, que ſi la greffe s'avance & pouſſe de grande force, je ſuis d'avis de l'appuyer d'un petit pieu, auquel on la liera avec un jong, ou avec une maille de chanvre au deſſus d'une feüille, faiſant la ligature ſi large qu'un tuyau de plume puiſſe paſſer entre l'échalat & l'ente, afin que cette ente venant à groſſir, la ligature n'enfonce dans ſon eſcorce, c'eſt une travail qu'il ne faut point renvoyer au lendemain, de peur que les vents du mois de Juin ne ruinent entierement les entes.

Au mois de Fevrier de l'année apres, on doit rogner l'argot laiſſé au deſſus de l'eſcuſſon auſſi prez qu'il ſe pourra, afin que la greffe recouvre plutoſt ſa place, & en meſme temps tailler les entes dont on veut faire des arbres nains un bon demy pié au deſſus de l'eſcuſſon, & à deux, celles qu'on veut pour des arbres à demy vent, leſquelles ne manqueront pas de fourcher, & de pouſſer des jets à qui l'on donne la forme qu'on veut: que ſi c'eſt ſur les branches d'un arbre de haute tige, & à plein vent

ne manque pas, comme j'ay déja dit, d'y attacher des lattes ausquelles tu lieras tes entes pour les preſerver des vents.

Le Fils. Il me reſte encore une difficulté. Pourquoy differez-vous de rogner le ſauvageon au deſſus de l'eſcuſſon juſqu'au mois de Mars de l'année ſuivãte? Ne ſeroit-il pas mieux de le faire à même temps qu'on a appliqué l'écuſſon, parce que vray-ſemblablement la greffe en recevroit une plus grande nourriture?

Le Pere. C'eſt en quoy tu te trompes, & tous ceux qui pratiquent ce que tu me propoſes; car bien loin de faire pouſſer par cét artifice l'eſcuſſon à la ſeve de Septempre, il faut tacher d'arreſter ſon action par une raiſon tres-forte, c'eſt que ſi la greffe pouſſe à la ſeve de Septembre, elle eſt en danger, toute tendre comme elle eſt, de ſe perdre par les gelées de l'Hyver ſuivant. C'eſt pourquoy il eſt bon de laiſſer monter la ſeve des ſauvageons juſqu'aux ſommitez des rameaux, laquelle trouvant dequoy s'y divertir n'arreſte point à l'eſcuſſon, & le laiſſe comme l'on dit dormant.

Il ſuffit donc que l'eſcuſſon s'aglutine & ſe cole ſeulement au ſujet ſans faire aucune emotion à la ſeve de Septembre, lequel apres que le ſauvageon aura eſté rogné quatre doigts au deſſus au mois de Mars, pouſſera de plus grande force à la ſeve d'Avril, & cét argot laiſſé au deſſus de la greffe doit eſtre rogné en Mars de l'année apres auſſi proche d'icelle qu'il ſe pourra, afin qu'elle recouvre mieux ſa place. Et pour te donner une intelligence claire de cette importante leçon, je te rediray encore, de peur que tu ne confondes pas les ſaiſons auſquelles il faut neceſſairemenr pratiquer ce que je viens de t'enſeigner, que ſuppoſé que tu ayes eſcuſſonné ſoit dans une pepiniere, ou ſur des jets d'un gros arbre le quinziéme d'Août 1670. par exemple, tu ne dois rien toucher à tes écuſſons de cette année, hormis de couper la filaſſe, au cas qu'elle ſerre trop: ce qui paroît viſiblement, comme je t'ay enſeigné en traitant de l'ente en approche; & ſur la fin du Mois de Fevrier, ou au commencement du mois de Mars de l'année 1671. tu rogneras le ſauvageon quatre

quatre doigs, ou un peu plus, au dessus de l'écusson, lequel à la seve d'Avril poussera, & s'avancera merveilleusement pendant les mois de May, Juin, Juillet & Août. On doit laisser l'ente sans y rien faire jusqu'au mois de Fevrier ou Mars de l'anne 672. auquel temps par un beau jour il faut la rogner à un demy-pié pres du sauvageon, afin qu'elle fourche, si c'est pour un nain; & à deux piés si c'est pour un arbre à demy vent. Que si on veut la reserver pour un arbre à haute tige, on doit seulement luy ôter les brins du bas; & à même temps, soit-il pour nain, ou pour un arbre de haute tige, rogner l'argot, comme j'ay dit en cet article, & au quatriéme de cette question, & que j'ay voulu te repeter sur la fin de cette leçon, comme la plus importante sur cette matiére.

ARTICLE VII.

De la maniere de greffer en fente, ou poupée.

LE FILS.

VOus m'avez enseigné que l'ente en écusson n'est pas seulement tres-facile

cile à pratiquer, mais qu'elle réüſſit tres-bien ſur toutes ſortes d'arbres; ce qui me perſuade que cette maniere d'enter n'eſt inventée que depuis peu de temps, veu que la plupart des greffeurs s'appliquent ſur tout à celle de la fente.

Le Pere. Il eſt certain que cette façon d'enter n'a pas eu autant d'Approbateurs juſqu'à preſent que celle de la fente, par deux raiſons, qui avoient beaucoup de probabilité. L'une que les entes qui étoient faites en Eté ne pouvoient reprendre que difficilement: & l'autre, qu'on n'en pouvoit avoir que de petits arbres, & languiſſans. Mais l'experience a fait voir le contraire aux curieux. C'eſt pourquoi ils ne mettent pas plus de ſoin à faire des entes en poupée, qu'en écuſſon. Car quand la greffe en fente n'a point repris; pour ne point perdre de temps, ils écuſſonnent en Août de la même année, les rejettons de ce même ſauvageon. J'ay été obligé de le faire ainſi à quantité d'arbres de mon verger, pour avoir été trompé par celuy qui me les avoit vendus. En effet, je les greffai en fente au deſſus de la fourche.

che. Mais ſoit que par le grand froid du mois d'Avril de cette année-là, ou que le bois fut trop dur, en ajant manqué beaucoup ; je m'aviſay d'écuſſonner les rejettons, qui avoient pouſſé au deſſous des poupées : ce qui me reüſſit fort bien. Ainſi je tiens, qu'il eſt bon d'enter en l'une & en l'autre de ces deux manieres, puiſque par l'une, on peut relever le manquement de l'autre.

Tu dois inferer de ce que je viens de te dire, que j'approuve également ces deux façons d'enter. Et, je l'avoüe, je ne ſaurois à laquelle donner le prémier rang. Je m'accommode à la ſaiſon, & aux ſujets que j'ay à greffer, & je m'y applique ſuivant leur diverſité : de ſorte que ſi j'ay des ſauvageons aſſez forts je les ente au mois de Mars en poupée, & les plus petits au mois d'Août en écuſſon.

Le Fils. Vous m'avez ſi avantageuſement dépeint la maniere d'enter en écuſſon, que j'ay crû qu'elle excelloit toutes les autres. Mais je comprens preſentement, que celle qui ſe fait à la fente ne luy cede en rien. Comme j'ay un extrême deſir de me rendre

capable de toutes les manieres de greffer, au-moins de celles qui ſont les plus utiles, je vous ſupplie, mon Pere, de me donner des inſtructions pour réüſſir à celle de la fente.

Le Pere. De toutes les façons de faire des entes, il n'en eſt point de ſi difficile que celle qu'on appelle indifferemment en fente, ou poupée. Elle tire le premiér de ces deux noms, de ce qu'il faut néceſſairement fendre le tronc de l'arbre, qu'on veut greffer : & le deuxiéme, de ce-qu'il faut abſolument enveloper l'endroit où la greffe eſt poſée, en forme d'une poupée.

Le Fils. Il me ſouvient de vous avoir veu amaſſer quantité de greffes pour les enter à la fente, & que vous conſerviez par petits paquets dans la cave. J'ay ſouvent fait réflexion ſur ce que vous ne faites point faire vos entes dés que vous avez cuëilly vos greffes, qui apparemment reprendroient mieux étant toutes fraîches, que cuëillies depuis long-temps. Mais je ne me ſuis point éclairci là-deſſus. Apprenez-moy, s'il vous plait, la raiſon pourquoy

quoy vous pratiquez le contraire de ce que je me ſerois imaginé.

Le Pere. En cela, tu ne t'es pas fort éloigné du ſentiment de beaucoup de perſonnes qui poſent leurs greffes à l'heure même qu'elles les ont cuëillies: ce qui ſouvent peut leur reüſſir. Il y en a même qui greffent leurs ſauvageons au ſortir du bois, avant que de les mettre en la pepiniere. Mais je ne voudrois pas imiter un ſi mauvais exemple, quoy qu'accompagné d'un heureux ſuccez. Je ſuis d'avis de ſuivre plutôt l'opinion des perſonnes dont l'experience confirme le bon uſage, & la bonne metode, que la pratique de ceux-là; & j'ayme mieux retarder mon travail par une régle aſſeurée, que de le perdre pour l'avoir trop précipité.

Ce ne ſeroit te rien dire, ſi pour répondre à la queſtion que tu viens de me faire, je me contentois de ce raiſonnement. Il faut que je te faſſe connoître pourquoy les greffes doivent étre cuëillies quelque temps avant que d'étre poſées ſur les ſauvageons, & que je t'inſtruiſe en quelle ſaiſon il faut les aller prendre ſur les arbres dont on veut avoir l'eſpece.

Il eſt bon, pour deux raiſons, de cueillir les greffes dixhuit ou vingt jours avant que de les poſer. La prémiére, c'eſt que la greffe étant détachée de l'arbre depuis quelques jours, & n'ayant pas dequoy ſe ſuſtenter, deſire plus ardemment de s'unir à quelque ſujet qui lui fourniſſe le moyen de conſerver la vie qui eſt le deſir de toutes les creatures. Ainſi je tiens, que telles greffes, pourveu-qu'elles ſoient conſervées en quelque lieu, qui ne ſoit pas trop ſec, reprennent mieux, parce-quelles reçoivent plus de l'humide radical du ſauvageon ſur lequel elles ſont poſées. L'autre raiſon ſur laquelle j'appuye plus fortement mon opinion, c'eſt que ſi les greffes n'étoient cueillies qu'au temps que je les poſe, & qu'il faut les poſer, ſavoir au mois de Mars en Lune vieille, elles ſe trouveroient trop avancées & par conſequent mal propres à pouvoir reprendre. C'eſt pourquoy, pour revenir à la demande, que tu m'as faite, il faut remarquer que les greffes du fruit à noyau étant plus avancées que celles du fruit à pepin, doivent étre cueillies au mois de Février en Lune vieille, & poſées en

Mars

Mars aprés le plein. Il en eſt de même des poiriers qui s'avancent. Pour les autres plus tardifs, auſſi bien que les Pommiers, il faut cueillir les greffes au mois de Mars aprés le plein, & les poſer ſur la fin de la même Lune.

C'eſt une leçon tout-à-fait contraire à la pratique commune. Car on cueille les greffes en Février, le penultiéme & le dernier jour de la Lune, & on les poſe les prémiers jours de la ſuivante. Mais deux raiſons me font en uſer autrement. La prémiére, que ſi on greffe au retour de la Lune il eſt fort à craindre que les gelées, qui régnent encore pendant la nouvelle Lune de Mars, ne ruïnent entiérement les entes: & la derniére eſt, que je n'approuve pas de greffer au renouvellement de la Lune, parce que j'ay remarqué que ces entes donnent à la verité dans peu de temps, beaucoup de bois, mais du fruit bien tard; c'eſt dequoy les Revendeurs trompeurs ne ſe mettent pas fort en peine, pourveu qu'ils étallent de belle marchandiſe. Je peinſe même qu'ils ſouhaittent qu'on n'en ait jamais du fruit, ou du moins de bien long-

temps, pour ne ſe voir pas dans la confuſion, par les reproches de ceux qu'ils ont abuſé en leur vendant des arbres qui ont demeuré dix à douze années à donner de méchant fruit.

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir pris le ſoin de faire des paquets ſeparez de chaque eſpece de fruit, il faut y attacher un billet qui porte le nom & l'eſpece du fruit, à meſure qu'on cueille les greffes de deſſus l'arbre; car ſans cela il eſt fort dangereux de prendre Marte pour Renard. C'eſt un avis que je donne non ſeulement aux jeunes apprentifs comme toy, mais encore à ceux qui ſont les plus entendus en la connoiſſance du bois des arbres. En effet pour convaincre ceux-ci d'inſuffiſance, il ne faut que leur donner un rôle de vingt differentes eſpeces de Poires, ou de Pommes, & leur demander s'ils ſavent en faire la difference, en voyant ſeulement la brinde. S'ils aſſurent qu'ils le peuvent, prends d'un même arbre, une greffe du côté de Midy, & une autre du côté d'Aquilon. Et comme elles ſeront infailliblement diſſemblables à cauſe du different aſpect; cette diverſité entre

entre ces deux greffes, leur fera prononcer leur ignorance. C'eſt pourquoy il eſt abſolument néceſſaire de marquer les paquets des greffes par des billets, afin d'être certain de l'eſpece des arbres qu'on veut pour ſoy, ou pour faire préſent à ſes amis.

On peut greffer les arbres à noyaux plus avancez, au mois de Mars aprés le plein de la Lune, commençant par les Cerifiers, Amandiers, Pêchers & Pruniers, continüant par les Poiriers plus hâtifs, & ſur la fin de la même Lune par les Poiriers tardifs, & par les Pommiers. Toutefois parce que la Lune peut ſe rencontrer nouvelle le prémier de Mars, je ſuis d'avis en ce cas de greffer les arbres plus avancez à la fin du mois de Février, à cauſe que la ſeve des ſauvageons de telles eſpeces auroit trop monté au 16. de Mars auquel jour la Lune commenceroit d'être en decours.

Il y a des Greffeurs qui tiennent qu'on peut enter à la fente pendant toute la Lune de Mars. Je croy qu'ils parlent plus par opinion que par experience. Car ſuivant cela on pourroit fort bien enter en certaines années juſqu'à la fin du mois d'Avril: ce

qui eſt inoüy. La raiſon de cela eſt, que la Lune qui ſe rencontre nouvelle le 28 de Mars va juſqu'au 27. d'Avril. Ceux qui comtent par Lunes, n'ont pas égard au mois dans lequel elles finiſſent, mais au mois où elles commencent. De maniere qu'il eſt vray de dire, qu'en tel cas le 27. d'Avril eſt le dernier jour de la Lune de Mars. Mais pour moy je tiens qu'il faut s'accommoder aux mois, & non pas aux lunaiſons, qui bien ſouvent comprennent tout le mois ſuivant, comme tu peux voir par la ſuppoſition que j'ay faite de la Lune, qui à commencé le 28. jour du Mois de Mars.

Voilà ce que j'ay voulu t'enſeigner en général pour l'ente en poupée. Préſentement, il faut que je t'inſtruiſe de la maniere de mettre la main à l'œuvre. Pour cet effet, avant que de la commencer, tu prépareras toutes les choſes qui ſont neceſſaires: ſavoir une ſcie à main; un couteau ſciant; un bon couteau courbé, ou une bonne ſerpette; un petit couteau bien affilé; un maillet de buis; deux coins de fer, un grand pour les gros arbres & un petit pour les petits; de la terre de Potier molle,

& bien

& bien paitrie, avec du foin délié ; de la Mouſſe longue qui croit dans les bois au pié des chenes ; d'oſiers fendus pour lier les poupées ; & un petit livre pour ſoulager la mémoire.

Aprés quoy on doit prendre un paquet des greffes qu'on veut enter les prémieres, & faire choix des plus groſſes pour les ſauvageons plus gros. Car comme dans une pepiniére ou ſur les branches des gros arbres, tous les ſujets ne ſont pas de pareille groſſeur, il eſt convenable d'y placer les greffes qui leur ſont proportionnées, & ainſi de ſe ſervir du petit bout des brins pour les petits, & du gros pour le plus gros, au cas que d'un même jet il ſe puiſſe tirer deux greffes.

Il faut ſcier le ſauvageon à l'endroit où l'écorce eſt la plus unie, & s'il eſt de groſſeur capable d'y placer deux greffes, il doit étre ſcié auſſi plat qu'il eſt poſſible. Que s'il ne peut ſervir que pour une, il doit étre ſcié tant ſoit peu panchant ; il faut achever de couper l'écorce du ſauvageon avec la ſerpette, ce que difficilement feroit-on avec la ſcie qui l'éclateroit plutoſt que de la couper à cauſe de la rudeſſe de ſes dens.

Il eſt abſolument neceſſaire de paſſer la ſerpette deſſus le trait de la ſcie, car la greffe ne pourroit jamais ſe joindre au tronc s'il n'eſt bien rafraichy & poly avec la ſerpette, ou couteau courbé.

Enſuite il faut prendre le brin dont on veut faire la greffe, & la tailler avec le petit couteau, en la partie d'embas & au deſſous d'un œillet en forme de coin d'un pouce de longueur, & laiſſer à ce coin autant d'écorce d'un côté que de l'autre, faire qu'il commence, ainſi que j'ay dit un peu au deſſous d'un œillet, & que l'un des dos du coin ſoit fait à l'endroit de cet œillet.

Le manquement ordinaire qui ſe fait à la taille de la greffe, eſt qu'on ôte trop du bois pour former le coin. C'eſt pourquoy il eſt mieux de le faire auſſi gros qu'il ſe peut, & ne trancher que tres-peu de bois de chaque côté à l'endroit où la greffe doit joindre le plat du ſauvageon. Et parce qu'en cela conſiſte toute l'addreſſe d'un bon Greffeur, j'aurois auſſi beſoin de toute l'expreſſion pour te le faire bien comprendre, & c'eſt en quoy je me trouverois

verois fort en peine, D'ailleurs tous les arts doivent ſe ſervir pour expliquer leurs conceptions ſur le ſujet qu'ils veullent traitter de demonſtrations materielles, & palpables, dont les eſpeces puiſſent étre portées à l'entendement, mais comme rien de materiel ne peut arriver à cette partie ſuperieure de l'homme que par le canal de l'imagination, je me trouve indiſpenſablement obligé dans le deſir que j'ay de t'inſtruire pleinement de la maniere que les greffes pour la fente doivent etre taillées, de mettre devant tes yeux cette figure, qui te fera, comme l'on dit, toucher au doigt ce que par un long diſcours je ne ſaurois te faire comprendre que fort imparfaitement.

Ce ſont deux greffes taillées de la même maniere, & dont l'une montre la partie qui doit étre en dehors, que j'appelle A. & l'autre celle du dedans du tronc, que

que j'appelle B. Si tu veux ces deux greffes n'en feront qu'une, laquelle peut être enviſagée de deux côtez par cette double figure, par laquelle tu vois la longueur qu'on donne ordinairement au coin, & à ce qui doit étre au deſſus du ſauvageon; toutefois on doit faire la greffe longue ou courte ſuivant la force du ſujet.

Le coin de la greffe étant taillé auſſi épais, & l'entaille égale d'un & d'autre côté au moyen de laquelle la greffe joigne bien juſte le tronc du ſauvageon, tu porteras en ta bouche la greffe, & la prendras au travers du bout des levres, apres quoy il faut prendre le couteau, & le maillet, poſer le tranchant du couteau ſur le plat du tronc peu à côté du cœur & de la mouëlle d'iceluy en telle ſorte que la fente ſoit faite à l'endroit le plus uny de l'ecorce du ſauvageon, & ayant bien reconnu cet endroit, il faut legerement fraper du maillet ſur le dos du couteau, & par pluſieurs petits coups faire la fente au tronc, & apres avoir ſorty le couteau prendre le coin de fer pour faire ouvrir, la fente autant que la groſſeur de la greffe le requiert.

Toute

Toute la maiſtriſe de l'Art conſiſte à poſer la greffe. C'eſt pourquoy je deſire, que tu donnes, ſi tu ne veux rendre inutile tout ce que je te dis ſur ce ſujet, autant d'attention qu'il te ſera poſsible. Tu prendras donc de la main droite la greffe, & l'enfonceras dans la fente ſur le bord du tronc, en ſorte que les ſeves qui paſſent entre le bois & l'écorce du tronc, & de la greffe ſe rencontrent parfaitement par chaque côté de coin qui entre dans la fente, & par les deux entailles, qui doivent batre & appuyer bien juſte ſur le plat du tronc, & non pas comme font les ignorans, qui poſent la greffe trop en dehors s'imaginant que l'écorce de la greffe doit étre à fleur de celle du tronc : mais en cela ils font un grand manquement, parce qu'à moins que le ſauvageon fut fort jeune, & qu'il eût l'eſcorce tres-déliée, la ſeve ne pourroit jamais ſe rencontrer avec celle de la greffe. C'eſt pourquoy comme tous les ſauvageons ont l'écorce plus épaiſſe pour étre plus âgez que les greffes, qui ſont de la brinde de l'année, il eſt de toute néceſſité de poſer la greffe non point à fleur

de

de l'écorce du ſauvageon, mais en ſorte que l'entre-peau & bois, qui eſt l'endroit où la ſeve de l'un & de l'autre paſſent, ſe joigne parfaitement, tant par les deux côtez du coin, que par les deux entailles, qui appuyent ſur le tronc.

Si ce tronc eſt aſſez gros pour y placer deux greffes, je te conſeille de les y mettre, à cauſe qu'une greffe ne pouvant de long-temps recouvrir une ſi grande place, le tronc ſecheroit en la partie qui ne ſeroit point occupée. Toutefois il ne faut laiſſer qu'une ſeule greffe ſur un même tronc, en coupant aprés la deuxiéme année, celle qui eſt la plus foible, & qui forme plus mal l'arbre.

Les deux greffes, ou une ſeule, étant poſées en la maniere que je viens de dire, il faut mettre ſur le plat du tronc, de la peau de Saule, qui eſt fort propre pour empêcher l'eau d'entrer dans la fente; car ſi le froid eſt préjudiciable aux greffes fraîchement poſées, la pluye l'eſt encore davantage. C'eſt pour cette raiſon qu'il faut eviter autant qu'il eſt poſſible, que l'eau y entre. Il y en a qui mettent une emplâtre

tre de toille cirée deſſus le tronc. J'avoüe que c'eſt un moyen auſſi fort propre à cet effet. Mais il faudroit bien de toille cirée à ceux qui ont beaucoup dentes à faire.

Si le tronc eſt petit & qu'il ne ſerre pas aſſez, on doit le lier avec un ozier fendu, en l'arrétant au dernier tour. En-ſuite, il faut prendre de la terre aprêtée avec du foin, de laquelle ſe doit faire la poupée, qu'on doit preſſer doucement avec les deux pouces contre le plat du tronc, & contre la greffe pour éviter l'évent, & que la pluye n'entre dans la fente, comme j'ay déja dit. Apres, il faut couvrir la poupée de Mouſſe longue, qu'on doit lier au deſſus, en croix, avec un ozier plat, ou avec de la peau de Saule, afin qu'elle ne tombe. Que ſi l'on n'a pas de Mouſſe longue, on peut couvrir la poupée de vieux morceaux de drap de laine, ou de toile, qu'il faut lier avec un ozier au deſſous de la poupée. Cette couverture de Mouſſe, ou de toile eſt abſolument neceſſaire pour retenir la terre que la prémiere pluye emporteroit.

Ceux qui auront des greffes cuëillies avec le bois de deux ſeves, ſi ce bois vieux eſt

eſt droit, feront le coin de leurs greffes de ce bois vieux, de telle façon que tout ce vieux bois entre dans la fente, & que l'entaille qui appuye ſur le plat du tronc ſoit faite dans le bois de la ſeve derniére. Je me trouve fort-bien de telles greffes, qui ſortent des bouts des branches maîtreſſes, qui les pouſſent & plus vigoureuſes, & plus droites. On doit s'en ſervir pour les plus gros, & vieux ſauvageons, avec leſquels elles ont plus de ſympathie, à cauſe du vieux bois, dont eſt fait le coin de la greffe. Outre que ce coin étant plus gros que celuy de la derniére pouſſe, on ne pourroit le poſer ſur un petit ſauvageon, qu'il faudroit trop fendre pour l'y placer. De maniére, qu'on doit tailler plus épais le coin des greffes pour les gros ſauvageons, & reſerver les petites greffes, ou les bouts des groſſes, dont on a greffé les gros troncs, pour les petits.

Le Fils. Vous recommandez fort de mettre de la Mouſſe, ou de la toile ſur la poupée de terre. Cependant, ſi je ne me trompe, j'ay remarqué que vous n'en faiſiez point mettre au tour de celles que vous

vous fites l'année paſſée le long des alleés de nôtre vigne.

Le Pere. Tu as raiſon. J'ay oublié de te dire, que les greffes qui ſe poſent tout-contre terre n'ont pas beſoin d'étre ainſi maillottées ; qu'il ſuffit après leur avoir fait la poupée de terre, de les couvrir de la terre du fond même en forme de taupiniere, laiſſant paroître au deſſus deux yeux ſeulement ; & qu'à ces ſortes d'entes, il faut planter un pieu de chaque côté, pour éviter de deſordre.

Le Fils. Après ce que je viens d'apprendre touchant la maniére de faire des entes en poupée, je voudrois vous prier encore de m'enſeigner le moyen de porter les greffes de loin, ainſi que vous m'avez aſsûré vous en avoir été envoyé de prés de deux cens lieuës.

Le Pere. Suppoſé que tu ayes quelque intelligence au lieu d'où tu veux avoir quelque eſpece de fruit, il faut faire ſavoir à ton amy, les greffes que tu deſires, & le prier de les ficher du gros bout dans une groſſe pomme, de la mettre dans une boëte bien cachetée, & de la delivrer au Meſſager. Ces greffes ſeront auſſi propres

propres pour enter, que celles, que tu conſerves dans la cave. C'eſt ainſi qu'on envoye en France des Provinces fort éloignées, des greffes des fruits, qui nous ont été inconnus juſqu'aujourd'huy, & ſur tout des Poires qui en valent plus la peine.

ARTICLE VIII.

De l'Ente en couronne.

LE FILS.

JE croy, mon Pere, vous avoir fait des queſtions preſque ſur tout ce qui peut ſervir à l'inſtruction de faire des entes; & s'il me reſte à vous demander quelque choſe ſur ce curieux travail, c'eſt la maniere de les faire en couronne.

Le Pere. Il ſemble que tu ayes laiſſé cette queſtion toute la derniére, afin que nôtre travail ait une meilleure conduite. En effet, il eſt de la bonne metode, de traiter au commencement des choſes les plus baſſes, pour monter avec plus de facilité, comme par un degré, à la connoiſſance des plus rélevées. L'art de greffer en couronne a pour

a pour objet les plus grands arbres. C'eſt pour cette raiſon, que je ſuis bien-aiſe, que ce que nous avons à dire ſur cette matiere, faſſe la concluſion, & la couronne de ce que tu dois ſavoir touchant la maniere de faire des entes. Ce n'eſt pas que je me perſuade que tu trouves dans cette leçon plus de difficulté qu'aux précédentes. Au-contraire la connoiſſance, & l'habitude, que tu as aux autres façons d'enter, te feront comprendre celle-cy avec beaucoup plus de facilité, veu qu'elle differe fort peu de celle qui ſe fait à la fente.

Or cette façon de greffer s'appelle en couronne, parce-que les greffes ſe poſent au tour du tronc entre le bois & l'écorce en forme de couronne. On peut la pratiquer de deux manieres, dont je t'inſtruiray ſuccintement. Pour la prémiére, il faut ſur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril en Lune vieille, ſier le corps ou branches d'un arbre qui ſoit en ſa haute ſeve: c'eſt à dire, dont l'écorce ſe ſepare facilement du bois, à l'endroit le plus uny & le moins noüeux. Et apres avoir paſſé la ſerpette deſſus le trait de la ſie, de

même que pour la fente, on doit prendre une greffe pareille à celles dont on ſe ſert auſſi pour la fente, & la tailler d'un côté ſeulement. Il faut en ſuite, avec un petit coin de fer, ou d'yvoire, faire une ouverture, entre l'écorce & le bois du tronc, de la profondeur d'un pouce, & y placer la greffe, dont le côté taillé doit étre contre le bois. De cette façon, on peut ranger pluſieurs greffes ſur un même tronc. Mais tout d'un temps, auſſi bien qu'à la fente, on doit couvrir le plat du tronc d'une poupée.

La deuxiéme façon d'enter en couronne, ſe fait de même que la précédente, pour ce qui eſt de tailler & de poſer la greffe. Mais au-lieu de ſe ſervir du coin pour faire la place de la greffe entre le bois & l'écorce, on fend avec la pointe du couteau, l'écorce, à l'endroit où l'on veut placer la greffe; & avec le bout du manche du petit couteau, dont on ſe ſert pour greffer en écuſſon, il faut ſeparer l'écorce de part & d'autre, pour faire place à la greffe. Par cette metode on peut, de même qu'en l'autre, placer pluſieurs greffes ſur un arbre.

On doit deplus, en cette façon, ceindre d'un ozier fendu le bord du tronc pour aſsûre les greffes, & faire la poupée de terre couverte de Mouſſe de même qu'à l'autre.

QUESTION VI.

De la maniere de planter toutes ſortes d'Arbres Fruitiers.

Le Fils.

VOus ne m'avez point encore inſtruit, mon Pere, de la façon de planter les arbres. Et comme je croy que de là dépend le bon ſuccez qu'on en peut eſperer, je vous prie de me donner quelque leçon ſur cette matiere.

Le Pere. Comme mon deſſein eſt de conduire ton inclination par la meilleure metode qu'il me ſera poſſible; il a falu t'aprendre, avant que de t'enſeigner de planter les arbres, à en faire le ſeminaire, à en dreſſer la pepiniere, à les enter, & à les mettre enſuite en batardiere. Par-là,

je t'ay fait connoître comment on doit les élever. Maintenant, je t'instruirai sur la demande que tu viens de me faire. Et pour cet effet, je diviserai ma réponse en quatre parties, dont chacune sera une leçon. En la prémiére, je te montreray la façon de planter & dresser les arbres espaliers, comme les plus foibles, & qui sans un appuy ne peuvent conserver leur forme. En la deuxiéme, je t'enseigneray de les planter & édifier en contrespalier. En la troisiéme, je t'instruiray de les planter, & former en bouquets, ou buissons. Et enfin, en la quatriéme, je te donneray des régles pour planter, & aligner les arbres de haute tige.

ARTICLE I.

De la maniere de dresser les Arbres espaliers.

LE FILS.

JE vous ay souvent oüy parler des arbres espaliers. Cependant je ne sai pas encore ce que c'est,

Le

Le Pere. On appelle arbres eſpaliers, ceux qu'on place le long d'un mur, & qui ſont ſoutenus par un treilliſſage. Je puis dire avec verité, que c'eſt le plus beau, & le plus utile ornement d'un jardin. Mais comme la dépenſe que la plupart des Jardiniers obligent inſenſiblement de faire pour ce deſſein, eſt grande, particulierement lorſqu'ils jugent que les perſonnes qui les employent ſont en état de la faire, je me contenteray de t'enſeigner un moyen trés-aiſé pour avoir un bel & bon eſpalier: c'eſt à dire, qui donne quantité d'excellent fruit. Les Poiriers ſeulement ſeroiẽt les arbres que je conſeillerois à un homme d'honnête condition, de planter, & de dreſſer de cette maniere, parce que c'eſt l'eſpece du fruit, qui merite mieux ce ſoin, & dont on peut mieux retirer les fraix; laiſſant aux perſonnes de haute qualité, & aux grands Seigneurs de faire cultiver à leurs Jardiniers toute ſorte d'arbres fruitiers de cette maniére.

Suppoſé que le Jardin eſt entouré de murs de pierre, de brique, ou de terre, car tous ſont propres pour cela, on doit avant tout

œuvre, ſonder le fond où l'on veut planter l'eſpalier des Poiriers, parce qu'entre tous les arbres fruitiers, il n'en eſt point qui demandent une terre auſſi graſſe que celle qu'il faut pour le Poirier. Que ſi l'on rencontre un fond tel qu'on peut deſirer, ce ſera un avantage bien grand. Mais ſi au contraire, apres avoir fait creuſer deux piez, on trouve du caillou, de pierre dure, ou douce, de marne, du ſablon gris ou rouge, il faut ſe reſoudre de rompre ce mauvais fond, pour le renouveller dans toute l'étenduë du deſſein. Et pour l'éxécuter de la bonne maniere, il faut une année avant que de planter l'eſpalier chercher aux environs de la maiſon, un endroit de terre inculte & graſſe; car il n'eſt point de maiſon à la campagne, où l'on ne puiſſe trouver, ſans aller loin, un fond inculte & gras, dont la bonté paroît en l'abondance de l'herbe & des ronces qu'il produit. Par ce moyen on peut éviter les grands fraix qu'il faut néceſſairement faire, pour tranſporter la terre d'un lieu écarté. Que ſi tu es obligé d'aller juſqu'au vol du Chapõ, remarque l'endroit où les pluyes entraî-

traînent la graiſſe des environs, & où d'ordinaire on fait depaître le bétail du labourage. C'eſt dans ces endroits, que tu trouveras toute la terre qui te ſera neceſſaire.

Il faut donc s'étre diſpoſé, avant que de faire planter l'eſpalier, à faire cultiver cette terre nouvelle pour les raiſons que ie te diray, de laquelle on doit ôter toute herbe & ſa racine, particulierem̃et celle de Dent de Chien. Il faut auſſi jetter à part toutes les racines de ronces & de buiſſons qui ſe trouveront en béchant cette terre. Que ſi c'eſt dans un lieu où les eaux arrétent pendant l'Hiver, on doit l'élever par grandes mottes, & le faire remüer entiérement, & à fond, aux mois de Mars, May, Juillet & Septembre, afin qu'elle ſoit préparée au mois de Novembre, auquel temps on doit planter les arbres. Il faut, ſur-tout prendre garde de ne faire donner aucun labour à cette terre qu'elle ne ſoit bien temperée; car ſi elle étoit molle tu gâterois tout, puiſqu'elle doit étre le fondement de ton deſſein.

On voit en beaucoup d'endroits des arbres, qui donnent d'excellents fruits, & en

abondance, pour étre plantez dans de terre de cette nature, & ce qui eſt merveilleux, ſans aucun travail. C'eſt pourquoy, on peut dire que cette terre, qui repoſe depuis tant de ſiécles, eſt pour ainſi parler, groſſe du deſir de produire tout ce que l'homme par ſon travail & ſon induſtrie voudra luy faire concevoir; qu'étant nouvelle, elle ſera de longue durée; & que les arbres qui y ſeront plantez le ſeront de même.

Profite donc de l'avis que je te donne de te ſervir de cette terre nouvelle, qui fait ſi bien fructifier toute ſorte de plante. Il me ſouvient d'avoir veu un Jardin qu'une perſonne de qualité fit étendre pour étre trop petit: & quoique ce qu'il ajoûta pour faire le quarré de ſon deſſein, ne fût qu'une quatriéme partie de la contenance du Jardin, il recueilloit néanmoins, autant de fruit en celle-là ſeule, qu'en toutes les trois autres enſemble. Je te demande, d'où provenoit cette grande fertilité? Tu me répondras, ſans doute, de la qualité de cette terre nouvelle.

Or puiſqu'il eſt aiſé d'avoir de cette bonne

bonne terre nouvelle, uſes-en, & tu t'en trouveras bien, comme je fais. Croirois-tu que j'euſſe dans un Jardin élevé, & ſec comme le nôtre, de ſi beaux arbres, ſi je ne les avois garantis, par ce petit ſoin, de leur ruïne? Je demeurai cinq ou ſix années ſans pouvoir connoître d'où procedoit leur peu de vigueur; car je n'y épargnois ny le travail, ny le petit fumier, & cependant ils reſtoient toûjours menus, & rabougris. Je m'aviſay enfin, de leur faire ôter toute la terre de deſſus, & autour de leurs racines, laiſſant ſeulement la motte où elles étoient cramponnées: & en même-tems je fis combler & remplir tout le vuide, de cette terre nouvelle, parmy laquelle, j'avois fait méler de bon terreau; & je te puis aſſurer qu'à la prémiére pouſſe, je reconnus le manquement que j'avois fait, de n'avoir pas plutôt penſé à uſer de cette terre nouvelle.

Si j'avois à faire un eſpalier, je ne voudrois pas ſuivre l'avis de ceux qui diſent qu'il faut faire la tranchée le long du mur une année avant que d'y planter les arbres; parce que l'eau, dont elle ſe rempliroit

pendant l'Hyver, pourroit beaucoup nuire au mur, à moins qu'il n'y eut un écouloir pour conduire toute l'eau qu'elle peut contenir. Le plus aſsûré eſt de n'y faire travailler, qu'au mois d'Octobre pour éviter tout dommage.

Il y en a auſſi qui tiennent qu'il ſuffit de faire des trous le long du mur pour y placer les arbres eſpaliers. J'eſtime que cela ſeroit bon dans un bon terroir, pourveu que les trous fuſſent profonds de cinq piez & larges d'autant. Mais dans une terre qui a beſoin d'étre amandée, je croy que le meilleur, & le plus aſſeuré eſt de faire une tranchée. La raiſon eſt que les arbres y étendent incomparablement mieux leurs racines.

Je ſuis donc d'avis, de faire creuſer la tranchée au commencement d'Octobre le long & à un pié du mur. Cette tranchée doit avoir cinq piez de largeur, & autant de profondeur, ſi le fond n'eſt pas bon, & quatre s'il eſt gras. Elle ſe fait de cette maniere. Il faut prendre un cordeau, & une perche de cinq piez ou de quatre, ſelon, comme je viens de dire, la nature du terroir. Après, tu attacheras le cordeau

deau à un échalat planté au bout & à un pié du mur. Cela fait, tu prendras la perche, & le cordeau, que tu feras aller en dépliant à l'autre extremité du mur, où tu planteras un autre échalat à un pié du mur, de même qu'à l'autre bout: & y attacheras ton cordeau fort tendu. Enſuite, les Manœuvres doivent marquer avec la péle à gril le long du cordeau, & auſſi profond que la péle à gril peut entrer, le bord de la tranchée d'un bout à l'autre: où il faut coucher la perche, laquelle doit toucher d'un bout le pieu où le cordeau tient, & planter un autre pieu à l'autre bout de la perche: & ces deux pieus ou échalats ainſi plantez vis à vis l'un de l'autre te marqueront la largeur de la tranchée. Puis il faut prendre la perche, pour aller planter un quatriéme échalat par la même meſure vis à vis du prémier planté; auxquels deux derniers échalats le cordeau ſera attaché fort tendu, & avec la péle à gril, on tracera de même le long du cordeau la largeur de la tranchée.

Il faut mettre pluſieurs ouvriers à creuſer le foſſé; car le jour étant beau, & la

terre bien temperée, il eſt bon de hâter la beſogne. Tous les gazons, qui ſeront levez les prémiers ſeront placer le long de l'allée au bord de la tranchée, & ſi encore en creuſant il ſe trouve de bonne terre, elle ſera miſe avec la prémiére, afin de s'en ſervir en temps & lieu. Pour le reſte de la terre, on doit la jetter fort-avant dans l'allée, afin que cette terre qui n'eſt pas ſi bonne ſoit ſeparée de la prémiére qui a été tirée, & laquelle ſervira fort-commodement à faire le dos d'âne de l'allée, qui aura bien plus de grace, que ſi elle étoit au niveau. La péle à gril ne peut point achever l'ouvrage. C'eſt pourquoy, des Manœuvres qui ſuivront ceux de la péle à gril, jetteront, avec des péles de bois, fort avant auſſi dans l'allée, les cureures de la tranchée. J'ay oublié de te dire, que toute la terre ne peut étre travaillée avec la péle à gril, veu-que s'il ſe trouve du caillou, ou de roche, il faut uſer de la fourche à deux dens, ou du pic; c'eſt à quoy on doit penſer après avoir ſondé le fond.

La tranchée étant creuſée de la profondeur que j'ay dit, il faut marquer du côté

du

du mur avec de petits pieus plantez ſur le bord de la tranchée de douze piez de diſtance, les eſpaces, que doivent avoir les arbres. Toutefois les deux piquets des extremitez doivent étre plantez à ſix piez prés du bout du mur, parce que le bras de l'arbre ſeroit trop long-temps à remplir un plus grand eſpace.

Apres quoy, les ouvriers jetteront au fond de la tranchée d'un bout à l'autre toute la terre, que je t'ay dit de faire mettre ſur le bord d'icelle. Enſuite ils mettront ſur la terre, de fumier de mouton, mélé d'un peu de terre nouvelle un bon pié de hauteur, & cinq piez de largeur en quarré aux endroits des pieus, qui marquent la place des arbres. Cela fait, ils rempliront tout du long, & d'un bout de tranchée à l'autre juſqu'à quatre travers de doigt du bord d'icelle, de cette terre nouvelle.

Le Fils. Il me ſemble, mon Pere, que ce n'eſt point planter les arbres aſſez profond, de ne laiſſer que quatre travers de doigt de vuide à la tranchée, à moins que vous ne vouliez qu'on faſſe un trou à l'endroit où ils doivent étre placez.

Le Pere. Tu te trompes, car la terre mouvante, & bien fumée ſe ſerre en la preſſant du pié, & s'affiſſe de telle maniere que les arbres qui ſont poſez à quatre travers de doigt ſe trouvent dans peu de temps à un bon pié profond dans la tranchée.

Pour revenir à ce que je te diſois ; la prémiére terre remiſe au fond de la tranchée, le fumier de mouton mis aux endroits marquez, avec la terre nouvelle, laquelle bien applanie doit combler toute la tranchée juſqu'à quatre travers de doigt du haut d'icelle ; il faut au mois de Novembre ſuivant, par un beau jour, déplanter les arbres de la bâtardiere, pour les mettre en place dans la tranchée.

Celuy qui n'aura pas été aſſez ſoigneux, & curieux de faire de pepiniere, doit avant que de travailler à ſa tranchée, s'étre informé en quel endroit il peut trouver d'arbres à vendre, & qui ſoient de l'eſpece qu'il deſire. En quoy on eſt ſouvent trompé. Car ceux qui font ce commerce, ne ſavent pour l'ordinaire ny lire ny écrire, & par conſequent ne peuvent pourvoir

que

que par hazard des arbes, qu'on leur demande. Que ſi on a chez ſoy une pepiniere bien rangée, & bien raportée ſur le livre avec la metode, que je t'ay enſeignée en traittant de la pepiniere, on ne ſe trouveroit pas en cette peine.

Toutefois ſi tu es obligé d'en prendre ailleurs, tu choiſiras des arbres bien cultivez, & élevez dans un bon terroir ; n'étant pas d'avis, comme quelques uns veulent, d'en acheter d'un lieu maigre. Je preferay toûjours un arbre, qui a été nourry dans un bon terroir, à celuy qui ſort d'un fond maigre, lequel ne peut étre que mouſſu, demy ſec, & tout rabougry. Et je ne ſaurois me ranger à l'opinion de ces Philoſophes, qui veulent nous prouver qu'un arbre, qui a été cultivé dans un mauvais fond trouvant dequoy ſe refaire dans une terre graſſe, devient incomparablement plus beau, que ne fait pas celuy qui a été élevé dans un bon terroir.

A quoy je réponds, que c'eſt mal à propos acheter ce qu'on peut avoir à bon compte. Je veux dire, que c'eſt employer beau-

beaucoup de temps, de ſoin, & d'argent pour avoir de beaux arbres ; parce qu'un arbre maigre, & peu vigoureux a ſes racines à demy ſeches, & par conſequent difficile à la repriſe, & long à venir. C'eſt un malade, qu'il faut guerir en luy faiſant changer d'air: c'eſt vouloir de tels arbres, pour les voir un jour beaux, & bons, & chercher le bien dans le mal, la vigueur dans la foibleſſe, & la ſanté dans la maladie : & je croy pour tout aſſeuré, qu'un arbre mal nourry en ſa jeuneſſe ne peut point du tout devenir beau en quel fond qu'on le place. J'ay planté de ceux que j'avois acheté ainſi maigres, & mouſſus qui n'en ont jamais guery, quelque ſoin que j'en aye eu : & le ſeul remede que j'y ay trouvé a été de les arracher, & d'en mettre d'autres à leur place. Conſidere un peu, ſi c'eſt une bonne conſolation de s'expoſer à la neceſſité d'arracher une partie d'un plan pour remedier à un manquement, que l'on peut éviter ſans qu'il en coûte davantage.

Choiſis donc des arbres nets, & vigoureux; c'eſt à dire, que leur tige ſoit droi-

te,

te, & point mouſſue, que la brinde ſoit groſſe & longue, & cela ſe doit entendre tant des arbres bas qu'à plein vent. Enſuite, il faut remarquer s'ils ſont greffez de quatre, ou du moins de trois années; car on ne doit point planter aucun arbre au deſſous de cet âge: & cela pour deux raiſons. La prémiére, parce qu'un arbre greffé de cet âge ne ſouffre point tant lorſqu'il eſt changé de place pour avoir pouſſé de meilleures racines, que celuy qui auroit été greffé de l'année précedente. La derniére, parce qu'en la troiſiéme année, le ſujet, & la greffe ſont parfaitement bien colez. Outre que les entes de trois, & de quatre années donnent des marques de leur fertilité par les boutons à fleur, ou d'attente dont ils doivent étre ſuffiſamment garnis.

Tu dois aprés avoir fait le choix de l'eſpece, & de la quantité, que tu deſires de chacune, les faire arracher en ta préſence une eſpece aprés l'autre, & les mettre en des faiſſeaux ſeparez, pour en pouvoir faire la diſtinction. Pour cet effet tu attacheras un billet à chaque faiſſeau, qui portera le nom

nom de l'eſpece. Or pour les lever curieuſement, comme il eſt abſolument neceſſaire pour la repriſe, il ne faut point ſe ſervir d'une bêche ; mais d'une grande & forte péle à gril, qu'un Manœuvre doit enfoncer auſſi avãt qu'il pourra par les quatre côtez de l'arbre ; C'eſt un moyen de le lever avec le gazon & les racines beaucoup plus facilement, & avec moins de danger, qu'il ne feroit avec la bêche.

De dix ou douze faiſſeaux on peut ſans les délier en faire un grand, pour étre porté, ſi le lieu d'où l'on prend les arbres eſt fort éloigné, ſur une charretre, ou ſur des chevaux de voiture. Mail il faut ſoigneuſement prendre garde de le bien entourer de foin ou de paille avant que de le lier, de peur de bleſſer avec la corde la tige ou leurs branches ; & avec cette précaution, on les mettra à couvert de l'imprudence des Voituriers, qui ſans cela les rendroient en trés-piteux état.

Si la proximité du lieu d'où l'on prend les arbres, permet de les planter le même jour, je ſuis d'avis de ne point differer au l'endemain, parce qu'un arbre reprend d'au-

'autant plus facilement, qu'il eſt moins
e temps hors de terre, de laquelle ne re-
evant plus de nourriture deſſeche de jour
n jour. Et quand cette raiſon ne te por-
eroit point à planter les arbres le jour mê-
ne s'il eſt poſſible qu'ils ſont arrachez, du
noins dois-tu le faire n'étant pas aſſeuré
le joüir d'un auſſi beau temps; puis-que les
luyes & les gelées, qui bien ſouvent au
nois de Novembre donnent des marques
le l Hyver, pourroient retarder ton travail,
c par là nuire beaucoup à tes arbres, que
u dois abſolumẽt planter par un beau jour,
lans une terre bien temperée pour les faire
eüſſir. Car en prémier lieu, ſi le temps
ſt trop froid, on court riſque de les per-
lre couvrant leurs racines d'une terre ge-
ée, & qui ne degelera peut étre pas de
ong-temps. En dernier lieu, ſi la terre eſt
ietinnée étant molle, c'eſt encore un
lus grand mal; car venant à durcir, elle
e colle de telle maniere aux racines, qu'el-
es ne peuvent la percer, & y periſſent
nfin miſerablement.

Quand tu auras tes arbres en nombre
uffiſant pour remplir les places déja mar-
quées

quées le long de la tranchée, je ſuis d'avis de ranger les eſpeces en tel ordre, qu'il y ait un Poirier d'Eté joignant un d'Hyver, enſuite un d'Automne, & aprés un d'Hyver, & ſur tout du bon Chrétien: & par ce beau mélange l'eſpalier ſera paré de fruit en même temps en divers endroits; car il ſieroit mal de voir ſix ou ſept arbres à ſuite tous degarnis de fruit au mois de Septembre, ce qui arriveroit, s'ils étoient de Poires d'Eté.

Pour faire donc cet ouvrage ſelon la belle metode, il faut faire porter tes arbres dans l'allée, & détacher les petits faiſſeaux, en ſorte qu'on ne mele pas les arbres des uns avec ceux des autres, & les ranger avec l'ordre que je m'en vay te dire. Prémiérement, tu dois prendre un bon Chrétien d'Hyver, & le poſer, dans la tranchée à l'endroit du prémier échalat qui marque la place du prémier arbre, & à même temps écrire ſur un livre, *Le prémier eſt un bon Chrétien d'Hyver.* En ſuite tu dois prendre un Camuſine, ou autre Poirier d'Eté, & le poſer dans la tranchée à l'endroit du deuxiéme èchalat, & écrire de même

me

me ſur le livre, *Le deuxiéme eſt un Camuſine d'Eté.* En aprés, il faut prendre un gros Rateau, & le mettre à l'endroit du troiſiéme échalat, & d'abord noter ſur le livre, *Le troiſiéme eſt un gros Rateau.* Enſuite, à l'endroit du quatriéme échalat, on doit poſer un Bergamote d'Automne, qu'il faut écrire pour le quatriéme. En cinquiéme lieu, il faut prendre un bon Chrétien d'Hyver, & le mettre à l'endroit du cinquiéme échalat, qu'il faut noter de même ſur le livre. Et ainſi par cet ordre mettant un Poirier d'Hyver le premier, le deuxiéme d'Eté, le troiſiéme d'Hyver, le quatriéme d'Automne, le cinquiéme d'Hyver, le ſixiéme d'Eté, le ſeptiéme d'Hyver, le huitiéme d'Automne, le neufviéme d'Hyver, le dixiéme d'Eté, le onziéme d'Hyver, le douziéme d'Automne ; par cet ordre, di-je, il y aura autant des Poiriers d'Hyver que d'Eté & d'Automne tout enſemble, & autant de bon Chrétien d'Hyver, que des autres eſpeces d'Hyver. Cela ſe doit pour deux raiſons. La prémiére eſt, que comme les Poires d'Hyver ſont plus groſſes & plus long-temps ſur l'arbre, elles

les parent auſſi mieux, & plus long-temps un eſpalier. Et la deuxiéme, que les Poires d'Hyver ſurpaſſent en beauté, & en durée celles d'Eté, & d'Automne. C'eſt pourquoy, je ſeray toûjours d'avis d'en planter autant d'Hyver que d'Eté ou d'Automne. Mais particulierement du bon & incomparable Chrétien d'Hyver. Outre que les Poiriers d'Eté ſont mieux aux vergers à haute tige, que ceux d'Hyver, dont les fruits ſont ſouvent abatus par les vents d'Automne.

Tous les piquets étant garnis de leurs arbres, il faut remettre le livre à la poche; & s'il y a des arbres de reſte, on doit leur faire couvrir la racine de terre pour les placer ailleurs. Aprés quoy, il faut prendre l'arbre, que tu as fait poſer le dernier, ou le prémier; car on peut indifferemment commencer à planter par l'un, ou par l'autre, & leur couper, avec la ſerpette, partie du pivot, parce que le Coignaſſier de ſon naturel pouſſe de chevelu par tout ce qui eſt planté dans terre. C'eſt pourquoy bien ſouvent on eſt obligé de les rogner d'un demy pié par le pivot les uns plus,

plus, les autres moins. Toutefois de telle maniere, que leurs racines puiſſent bien s'aſſeoir, & s'étendre deſſus la terre. Et à même tems que tu les auras taillez par le pivot, il faut dreſſer, & appuyer leur tige tout-contre le bord de la tranchée, de maniére que leurs bras aillent aux côtez, & conduire leurs racines en dedans la tranchée, & les couvrir auſſi-tôt de quatre pouces de terre nouvelle qu'il faut un peu preſſer en marchant deſſus, & ainſi continüer d'un bout d'eſpalier à l'autre.

Et afin que l'ouvrage ſe faſſe tout d'un temps, les Manœvres jetteront de bon terreau ou fumier de vieille couche, un demy pié d'hauteur & 5. piez en quarré, à l'endroit des arbres déja rangez, & dont la racine eſt couverte de quatre pouces de terre nouvelle; & d'autres qui rempliront de cette terre nouvelle l'eſpace dans la tranchée où il n'y a point de ce terreau.

La tranchée étant entiérement comblée de cette terre nouvelle, je ſuis d'avis de faire couper la caiſſe d'icelle avec un fer de beche tant du côté du mur, que de celuy de l'allée, & de faire continüer à repandre de la

de la même terre nouvelle tout du long des arbres d'un bout à l'autre en forme de planche ou de rouleau de trois piez de largeur, & d'un demy pié de hauteur.

Il y à des Jardiniers qui taillent les arbres immediatement aprés les avoir plantez. Je ſay par experience, que c'eſt leur faire un grand dommage; car les gelées de l'Hyver ſuivant, leur font ſecher deux travers de doigts de bois au deſſous de cette coupe. Mais je me trouve bien de ne leur rien couper qu'en la Lune nouvelle du mois de Fevrier ſuivant, auquel temps on peut auſſi les rogner un demy pié ſur terre, au cas qu'ils n'ayent point des jets qui aillent bien par les cotez; & ce ſera un trés-bon moyen pour leur en faire pouſſer. Il faudra les élaguer en Juin, & laiſſer ſeulement ceux qui viennent les mieux, c'eſt à dire ceux des côtez, leſquels doivent étre curieuſement attachez à de petits échalas pour n'étre pas abatus des vens, & l'année ſuivante ſeront mis à la raquette de même que les autres.

Le Fils. Je vous prie, mon Pere, de vouloir m'enſeigner ce que vous entendez par la raquette. *Le Pere.*

Le Pere. La raquette eſt un treilliſſage de petits échalats, ou pieus plantez de chaque côté de l'arbre, qu'on veut eſpalier. Il eſt de toute neceſſité de mettre les jeunes arbres dont on veut faire un eſpalier, pendant les trois ou quatre prémieres années à la raquett. La raiſon eſt, qu'en cet âge ils n'ont point les branches des côtez aſſez étenduës pour atteindre aux traverſes d'une grande treille, ou grand chaſſis, & ce ſeroit une dépenſe ridicule, d'avoir fait un travail à refaire, parce qu'il ſeroit à demy ruiné par l'injure du temps avant que de pouvoir le mettre en uſage. C'eſt pourquoy on fait une raquette aux jeunes arbres, laquelle on peut appeller petit chaſſis, d'environ quatre piez de hauteur, & autant de largeur. Elle ſe fait de cette ſorte. On plante deux échalats de chaque côté de l'arbre à un pié de diſtance les uns des autres: & à ces quatre échalats, il faut attacher quatre traverſes à un pié de diſtance les unes des autres auſſi, & lier, à ces traverſes ou lattes, les petits brins ou jets avec du jong ou du petit ozier plat ſans les ſerrer, mais ſeulement

les conduire, & les diſpoſer pour étre dans quelques années attachez au grand chaſſis.

Tous les arbres étant bien raquettez, il faut faire remüer la terre, qui ne peut aprés ce travail qu'étre fort piétinée, avec une fourche de fer, qui la rend plus mouvante que ne fait la beche, la bien applanir, & dreſſer en forme de rouleau de trois piez de largeur. A la my-May, je ſuis d'avis de leur donner un autre labour, & environ la S Jean leur en donner un autre, mais aſſez leger: & aprés avoir fait aplanir & dreſſer le rouleau, je trouve à propos d'étendre de la fougere toute fraîche d'un demy-pié de hauteur, & quatre piez en quarré aux endroits où les arbres ſont plantez; c'eſt un trés-bon moyen pour leur tenir le pié fraix durant l'Eté. Toutefois ſi le mois de Juillet & Août ſont trop ſecs, je ſuis d'avis de les arroſer alors, répendant l'eau ſur la fougere qui conſervera l'humidité merveilleuſement bien.

On doit de temps en temps viſiter les arbres nouvellement plantez pour leur abbattre tous les jets, qu'ils pouſſeront tant

du

du côté du mur que du côté de l'allée, & ne laiſſer venir aux côtez que ceux qui peuvent leur donner une figure ſemblable à un éventail ouvert: & quand ils ſeront aſſez forts les lier fort proprement d'un ozier plat aux traverſes de la raquette. Car la fin principale de la culture des arbres qui ſont encore à la raquette, doit étre de les faire bien garnir de bois des le pié juſqu'au haut, & pour y reüſſir, il faut les arrêter au mois de Février par le haut des maîtreſſes branches. Pour cette raiſon s'il y a des bourgeons qui viennent aux côtez de la tige, ou des maîtreſſes branches garde toy de les abbatre tous, ainſi que je viens de dire de ceux qui viennent par devant ou par derriere, mais reſerve aux côtez ceux qui rempliſſent mieux les vuides, & qui ſans plier peuvent étre conduits aux traverſes de la raquette en forme, comme je viens de dire, d'un éventail ouvert.

Au mois de Février de l'année ſuivante au decours, tu dois tailler les arbres par le haut, & par les branches, rognant à trois yeux les jets de la derniére pouſſe, &

à même temps tailler auſſi les jets des côtez de la tige, comme neceſſaires pour garnir & remplir l'arbre à trois yeux prés de la tige, & des maîtreſſes branches.

On doit obſerver de tailler les arbres eſpaliers toûjours du côté du mur en pié de Biche au deſſus d'un bouton, & cela pour deux raiſons. La prémiére, parce que ſi la taille étoit du côté de l'allée elle déplairoit à la veuë, & n'auroit pas de grace; & la derniére, parce que ſi cette taille étoit du côté de l'allée, elle ſeroit trop frapée des rayons du Soleil pendant les ardeurs de l'Eté.

Il faut de même avoir un ſoin particulier de laiſſer les bourgeons néceſſaires pour garnir les arbres par le bas, puiſqu'en cela conſiſte la beauté d'un eſpalier. Que ſi on a negligé de les arrêter par le haut pendant qu'ils étoient à la raquette, on à de la peine à remedier à ce défaut, quand ils ſont devenus grands. C'eſt pour cette raiſon, que je te repette de les gourmander tant par le haut, que par le bout des branches, afin qu'ils pouſſent au bas des ſcions, qui avec le temps deviendront

des

des branches qui rempliront le grand chaſſis, & donneront du fruit juſqu'à terre.

Il y a des Jardiniers qui font conſcience d'ôter les petites Poires des arbres qui ont été mis la même année à la raquette. Mais c'eſt un ſcrupule bien peu innocent, puiſqu'ils ne ſauroient faire un plus grand tort à un jeune arbre eſpalier que de luy laiſſer la prémiére année le fruit dés qu'il a noüé. La raiſon eſt, que le fruit emporte toute la nourriture & toute la ſeve d'un jeune arbre, car, comme je viens de te répondre à la demande que tu m'as faite ſur la taille des jeunes arbres, l'intention principale du Jardinier, par ce travail, doit étre de leur faire pouſſer pendant qu'ils ſont à la raquette, du bois ſuffiſamment pour leur donner une belle figure.

Il eſt trés-certain qu'il n'eſt rien de ſi diforme qu'un arbre eſpalier eſtropié que j'appelle ainſi quand il a un bras notablement plus court que l'autre, comme il arrive infailliblement à ceux qui ont été negligez étant à la raquette. Or pour ne point tomber dans ce manquement, je ſuis d'avis de bien gourmander les maîtreſſes

branches, argoter les jeunes jets, & ôter les petites Poires avec le ciſeau, laiſſant un peu de queüe à la branche, & par cet artifice tu auras des arbres beaux & bien formez pour étre attachez au grand chaſſis.

Le Fils. Aprés m'avoir donné les regles pour dreſſer les jeunes arbres à la raquette, je vous prie de me montrer la façon de les édifier au grand chaſſis.

Le Pere. Ce que je viens de te dire touchant l'éducation des jeunes arbres pendant les trois ou quatre années qu'ils ſont à la raquette peut facilement te donner une parfaite connoiſſance de la maniere, qu'on doit les étendre ſur le grand chaſſis, parce que l'habitude qu'on aquiert en l'un facilite l'autre; car ſi tu l'as remarqué, tu te ſouviendras que je t'ay dit que la raquette eſt le petit chaſſis, & par ainſi s'il y a quelque difference c'eſt ſeulement celle du grand d'avec le petit. Toutefois, parce que je puis avoir obmis quelque choſe particulierement ſur la taille des Poiriers la troiſiéme & la quatriéme année; auquel temps un bon Jardinier peut

peut raisonnablement esperer quelque profit de son travail ; je tacheray autant qu'il me sera possible, de te conduire à cette connoissance par le chemin le plus aisé ; en quoy j'espere t'affranchir de beaucoup de difficultez que je n'ay pû surmonter que par l'experience de plusieurs années ; car tantôt je me persuadois que de gourmander les arbres de la maniere que les plus curieux le pratiquent, on leur faisoit une grande violence, m'imaginant aussi que de les tailler si court on les rendroit infertiles, leur ôtant par ce moyen quantité de boutons à fleur qui eussent pû donner du fruit. Enfin j'ay été long temps dans l'erreur de croire qu'un arbre élevé de cette façon ne pouvoit être de longue durée. Mais l'experience maîtresse de tous les Arts, m'a fait connoître tout le contraire ; car j'ay remarqué qu'un arbre espalier qu'on laisse pousser à sa fantaisie ne produit qu'une grande confusion de bois, lequel outre qu'il le rend difforme, attire presque toute la seve ; de maniere qu'il ne luy en reste que fort peu pour la nourriture du fruit, & des boutons

tons à fleur pour l'année ſuivante. Que ſi un arbre n'eſt pas déchargé de tout ce bois ſuperflus, les boutons reſtent en même état, & ne produiſent jamais rien.

Le Fils. Je croy qu'il eſt bien important de connoître les boutons à fleur pour faire la taille des arbres. C'eſt pourquoy je vous prie de m'enſeigner d'en faire la difference.

Le Pere. Quoyque beaucoup de Jardiniers s'imaginent qu'il eſt mal-aiſé de connoître les boutons à fleur pour l'année ſuivante, neanmoins je te diray qu'on ne peut point y étre trompé, pourveu-que, comme je t'ay enſeigné, les branches ſoient bien élaguées & nettoyées de toutes leurs écroiſſances; car manque de ce ſoin tel arbre ne fleurit pas qui auroit produit ſon effet; & ces perſonnes-là voyant des boutons à trois & quatre feüilles placez aux bons endroits des branches, & qui ont toutes les plus belles diſpoſitions & le meilleur caractere, ſans pourtant leur voir produire les fleurs qu'il s'en ſont promis, ſe perſuadent qu'il y a une grande difficulté à les connoître, ſans con-

conſiderer, qu'un arbre ne peut produire que tréspeu de fruit n'ayant pas été taillé en la ſaiſon & avec la metode qu'il faut.

Les boutons à fleur ſont appellez auſſi à fruit indifferemment, quoy que bien ſouvent on n'en voye que leur prémier effet, parce qu'encore qu'ils ne donnent que des fleurs, la Nature a dans ſon intention le fruit, qui eſt la fin pour laquelle elle les fait éclorre; & ſi le contraire arrive c'eſt par accident, comme par l'intemperie de la ſaiſon, à ſavoir par les pluyes, par les grands vents, ou par les trop fortes gelées, mais encore plus ſouvent par la negligence de celuy qui doit tailler les arbres en leur ſaiſon. Le ſoin qu'on prend à tailler les vignes depuis tant des ſiécles ſert d'une preuve convaincante pour confirmer la neceſſité qu'il y a de tailler toutes ſortes d'arbres fruitiers, mais ſingulierement les nains, comme eſpaliers, contreſpaliers & buiſſons, auxquels il faut, ainſi que je t'ay dit, non ſeulement ôter toutes les écroiſſances de mauvais bois, mais encore les éteſter, argoter, élaguer, arrêter & gourmander,

afin qu'ils ne s'échappent par trop, & par cet artifice on force agreablement la Nature de travailler à former les boutons à fruit au lieu de s'occuper à nourrir des ſcions, & de bois inutile, qui emporte toute la vertu de l'arbre.

Le Fils. Puiſqu'il eſt abſolument néceſſaire de tailler les arbres eſpaliers dans une certaine ſaiſon, je vous prie, mon Pere, de m'apprendre le temps & les régles qu'il faut obſerver pour faire utilement ce travail.

Le Pere. De toutes les matieres dont nous avons cy-devant traité il n'en eſt pas une en qui je trouve tant de difficultez qu'en celle que tu me propoſes. Toutefois, parce qu'elle eſt la plus importante de toute la culture des arbres fruitiers, je tacheray du moins, de te donner une introduction pour parvenir avec un peu de pratique à une connoiſſance ſi néceſſaire à tous ceux qui veulent élever des arbres eſpaliers, & en recueillir quantité de beau fruit.

Je commenceray donc par la forme du grand chaſſis, qui doit porter les arbres aprés

aprés qu'ils auront été les trois, ou quatre années à la raquette; & en ſuite je continüeray par la taille d'iceux Je ne ſay ſi tu te ſouviens, que je t'ay enſeigné que les arbres eſpaliers doivent étre plantez à un pié loin du mur. Pour cette raiſon, le chaſſis doit auſſi étre bâti à un pié du mur. Et ſi en faiſant conſtruire des murs de pierre, de brique, ou de terre, qui doivent étre d'environ douze piez de hauteur, on n'avoit pas fait deſſein d'y placer un eſpalier, il y faut faire trois rangées des troux tout du long, diſtans de deux piez & demy en quarré, profonds d'un grand pié, & larges d'un demy pié, dans leſquels on maçonnera de bouts de chevrons de Chêne, tous également ſciez de deux piez & demy, afin qu'ils ſortent tous également un demy pié hors du mur. Que ſi les murs ſont de terre il faut que les bouts des chevrons du deux éme rang, ſoient plus longs que ceux du prémier, & ceux du troiſiéme de même, plus longs que ceux du deuxiéme. La raiſon eſt, que les murs de terre ayant plus d'épaiſſeur au pié, il faut, pour faire le chaſſis dans la

bonne ſymetrie. que les chevrons du deuxiéme & troiſiéme rang ſoient à proportion plus longs que ceux du rang d'embas.

Ceux qui ne voudront point s'expoſer à une grande dépenſe, feront le chaſſis pour leur eſpalier de barres de ſaule pelées à leur ſeve, deſquelles ils ſcieront les plus groſſes de douze piez de longueur, & les cloüeront, aux trois ſusdits chevrons toutes droites, quatre pouces au deſſus de terre, & les petites ſeront attachées d'un fort ozier au travers des ſusdites d'un bout d'eſpalier à l'autre.

On peut encore faire une palliſſade à moins de fraix de cette maniere, mais la precedente eſt la plus aſſeurée. Il faut avoir de petits Chênes, & les ſcier d'environ quatorze piez, & leur brûler à demi, trois piez du gros bout; en ſuite le long du courdeau faire des trous de deux piez profonds, éloignez de trois piez les uns des autres, de ſorte qu'il y ait trois desdits pieux de Chêne entre deux arbres, auxquels pieux on attachera avec de gros ozier, de même qu'à la façon ſusdite de petites barres ou lates pelées.

Le

Le Fils. Pourquoy voulez-vous faire brûler les pieux de Chêne par le gros bout, & que les barres ou lates de Saule attachées au travers ſoient pelées?

Le Pere. C'eſt une metode que j'ay apris des bons Peres Capucins, chez leſquels étant un jour entré, je remarquay qu'une belle & longue treille couverte étoit faite, comme je viens de dire, de petit Chênes un peu brûlez par le bout planté dans la terre, & des lates de Saule pelées. Quoyque je connuſſe à peu prés le myſtere, je ne voulus pourtant pas laiſſer ma curioſité dans l'incertitude, & m'approchant d'un Frére qui avoit le ſoin du jardin, je le priay de me dire pourquoy ils faiſoient brûler les pieux, & pourquoy auſſi avoient-ils pelé les traverſes de leur treille. Je n'eus pas plutôt achevé de faire ma demande, que ce charitable Religieux me donna à entendre que le bois à demy brulé ſe conſerve entier fort long temps dans la terre; & qu'ils ôtoient la peau des barres pour deux raiſons: la prémiére, parce que les Perceoreilles & autres inſectes n'y trouvent point de retraite: & la

derniére, afin que l'eau des pluyes qui reſte en re le bois & l'écorce ne les pourriſſe ſi-tôt.

Les Jardiniers des grands Seigneurs inventent tous les jours de nouvelles façons de conſtruire des chaſſis eſpaliers. Ce ſont des dépenſes, ou pour mieux dire des decorations de jardin que j'approuve à ceux là ; mais que je ne conſeillerois point à des perſonnes, dont la bource à les courroyes aſſez courtes ; & ne m'étant point propoſé de te faire connoître que ce qu'il faut pour avoir de bon fruit, & en grande quantité ſans l'acheter par la dépenſe d'un eſpalier magnifique, je me contenteray de te donner ces deux façons d'eſpalier, comme étant d'autant plus utiles, qu'elles ſont de moins de dépenſe.

Que ſi à cette derniére façon d'eſpalier par ſucceſſion de temps les arbres ſe jettent dedans ou en dehors l'allée, on peut le ſoutenir au moyen de gros pieux brûlez par le gros bout, de même que j'ay dit, & plantez bien profond entre le mur & l'eſpalier, ce qui ne paroîtra pas du tout.

Aprés

Aprés t'avoir montré la forme du grand chaſsis, il eſt bien juſte que je t'inſtruiſe de la ſaiſon, & de la maniere qu'on y doit étendre les arbres eſpaliers. Le temps le plus propre pour attacher leurs branches, eſt à la taille de Février, & cela pour trois raiſons. La prémiére, parce que les arbres t'entrans en cette ſaiſon en leur ſeve ſont plus faciles à plier, qu'en plein Hyver; auquel temps le bois eſt plus dur, ny qu'au Printemps auſſi, à cauſe du danger de les ébourgeonner: & la derniére, parce qu'on ne ſauroit attacher un arbre entier ſans ôter auparavant, tout le bois inutile, comme quantité des jets, qui ont pouſſé en dedans, & en dehors. C'eſt pourquoy, il faut les decharger de tout leur bois ſuperflu, avant que de les ajuſter aux traverſes du chaſſis.

Quant à la taille, je t'ay déja avancé, que c'eſt au mois de Février aprés le plein de la Lune, qu'on doit la faire particuliérement aux jeunes arbres; car pour les vieux il eſt indifferent. Or pour y bien reüſſir, il faut, en prémier lieu, conſiderer la diſpoſition d'un arbre, & ſe conduire ſelon

ſelon qu'il a été bien ou mal entretenu, ou que la Nature a peu, ou beaucoup travaillé; car il faut tacher, autant qu'il eſt poſſible, de remedier aux manquemens de l'une ou de l'autre de ces deux cauſes. En deuxiéme lieu, s'il y a une branche ou jet qui croiſe ſur un autre, on doit couper celuy qui ſe courbe, & qui ne s'accommode pas ſi bien aux traverſes du chaſſis. En troiſiéme lieu, s'il y a une grande confuſion des branches, il faut les élaguer de telle maniére, qu'il y ait aſſez de diſtance de l'une à l'autre, pour éviter qu'elles ne ſe trouvent trop ſerrées lors qu'elles groſſiront. En quatriéme lieu on doit ôter tous les petits ſcions ou jets qui ne viennent pas bien du côté des branches, & qui ne ſont point placez aux endroits où il faudroit qu'ils fuſſent pour remplir raiſonnablement les eſpaces d'entre les branches maîtreſſes. En cinquiéme lieu, il faut argotter tous les jets, qu'on a reſervez, à trois yeux prés de la tige ou des branches, leſquelles il faut auſſi arrêter à trois yeux de la pouſſe de l'année. Après quoy, comme j'ay dit, il faut attacher

cher & conduire les branches le plus curieuſement, & le plus au naturel qu'il ſe pourra aux traverſes du chaſſis.

Au mois de May, on doit avoir un ſoin particulier, d'ôter du bout des doigs tous les mauvais bourgeons naiſſans, dont il eſt aiſé de faire la difference avec ceux qui promettent des fleurs pour l'année ſuivante. Ceux-ci forment une roſe de leurs feüilles: & les autres pouſſent extraordinairement. On doit pourtant laiſſer de ceux que j'appelle mauvais, quand ils ſont néceſſaires pour remplir quelque vuide entre les branches maîtreſſes, ou que l'arbre ſe trouve dépourveu en cette partie.

Si les arbres ſont vigoureux, comme ils le ſont d'ordinaire pendant leur jeuneſſe, je trouve à propos de leur rogner ſur la fin du mois de May en l'une vieille, les jets qui pouſſent avec trop de force à trois yeux prés de la branche, ou argot laiſſé en icelle à la taille de Février. Cette ſeconde coupe produit deux effets merveilleux. Le prémier eſt, que le corps de l'arbre en groſsit davantage, & le dernier

nier que les boutons ſimples n'étant point privez de la ſeve, qui leur eſt néceſſaire, par ces drageons ou jets, dont la vigueur attire toute celle d'un arbre, comme il eſt aſſez aiſé de juger, ſe forment en boutõs à fleur pour la prémiére ou deuxiéme année aprés.

Il y a des Jardiniers qui taillent les eſpaliers trois & quatre diverſes fois pendant l'année. Pour moy je ne ſuis point de leur ſentiment, & je me contente d'une ſeule taille. Que ſi je viens de t'enſeigner de couper une deuxiéme fois, c'eſt ſeulement quelque jet, qui veut s'échapper, & non pas généralement toute la pouſſe d'un arbre. Il n'eſt pas bon de s'oppoſer ainſi à tout ce que la Nature veut produire, ſingulierement en une ſaiſon, où elle ſemble le deſirer davantage, & en laquelle les arbres étant coupez riſquent indubitablement de ſe perdre, mais encore bien plus ſi la taille eſt faite en Juillet, & Août, auxquels mois le chaud eſt extreme; & je puis dire auſſi, que comme il n'eſt pas bon de tailler les arbres en plein Hyver, ainſi que tout le monde en convient, par une raiſon de contraires, il n'eſt pas bon de le pratiquer pendant les grandes chaleurs de l'Eté.

ARTI-

ARTICLE II.

De la maniere de planter & édifier les Arbres en contreſpaliers.

LE FILS.

IL me ſouvient que ces jours paſſez dans la demande que je vous fis ſur la façon de bien planter les arbres, vous divisâtes la réponſe, qu'il vous pleut me faire en quatre chefs. Pour le prémier, qui a été ſur la metode de planter & dreſſer un eſpalier, je me perſuade que vous n'avez rien oublié pour me le faire bien comprendre. A préſent, j'attens que vous me faſſiez la grace de continüer par le contreſpalier, ainſi que vous me l'avez fait eſperer.

Le Pere. Le contreſpalier eſt appellé de ce nom, parce que les arbres, qui le forment ſont plantez avec le même ordre à l'oppoſite de l'eſpalier ; mais avec cette difference que n'ayant pas de mur pour les ſoutenir, ils ſont tenus fort bas. Par la metode d'élever les uns, on peut ſe conduire pour les autres. Que ſi l'eſpalier par la hauteur & l'étenduë de ſes branches

ches agencées ſavanment, fournit un objet d'admiration à la veuë, le contreſpalier ne manque point auſſi dequoy la ſatisfaire puiſqu'il étale ſon fruit également de chaque côté.

Je ne penſe point d'étre obligé à te repeter la façon de faire la tranchée. Je croy que tu te ſouviens, & de la largeur & de la profondeur qu'elle doit avoir, après ce que je t'en ay dit, en traitant de la maniere de planter un eſpalier. Si la terre du jardin où l'on veut placer le contreſpalier n'eſt pas graſſe, & ſi le fond n'eſt de quatre piez, je conſeilleray toûjours de faire une tranchée, de même que je t'ay enſeigné en la précédente leçon, ou au moins, celuy qui ne voudra, ou qui ne pourra point faire la dépenſe d'une tranchée, doit faire creuſer des trous de cinq piez de largeur, & autant de profondeur pour le moins. Il eſt certain que le contreſpalier peut mieux reüſſir avec les trous de cette grandeur que ne feroit pas l'eſpalier. La raiſon eſt que l'eſpalier n'étant pas labouré qu'environ deux piez & demy du côté de l'allée, n'a pas le même avantage que le contreſpa-

treſpalier, qui ſe prevaut de la culture du quarré qu'il borde.

En outre le contreſpalier peut reüſsir à toutes expoſitions beaucoup mieux que ne fait l'eſpalier, qui veut enviſager le Levant ou le Midy. Car pourveu-que l'allée qui eſt entre l'eſpalier & le contreſpalier ſoit d'une largeur raiſonnable: c'eſt à dire, que l'un ne ſoit pas ombragé par l'autre, on peut eſperer de trés-beau fruit, & en grande quantité d'un contreſpalier.

Le Fils. Mais, mon Pere, comment ſe peut-il qu'un contreſpalier ſe ſoutienne de ſoy-même, n'y ayant point de mur contre lequel on appuye un chaſſis pour le porter?

Le Pere. A cela je te répondray que comme le contreſpalier doit étre ſeulement à hauteur d'appuy, il peut aprés qu'il a été entretenu les trois ou quatre années à la raquette, de même que l'eſpalier, ſe ſoutenir ſans l'aide d'un chaſsis; & pour te le faire comprendre je te montreray la façon de le planer, & édifier, & par-là tu jugeras qu'*il peut* ſe paſſer, d'une paliſſade.

Sup-

Suppoſé que tu as fait une tranchée de l'autre côté d'allée où l'eſpalier eſt, ou doit étre planté, ou que tu t'es contenté, de faire de grands trous éloignez de dix piez les uns des autres: c'eſt à dire, que le milieu d'un trou ſoit à dix piez du milieu de l'autre trou, afin que les arbres qu'on veut y planter ſe trouvent à dix piez un peu plus ou un peu moins, ſuivant que le quarré du jardin eſt plus grand ou plus petit. Toutefois les trous des extremitez doivent étre à cinq piez du coin des quarrez, afin que le bras de l'arbre du coin puiſſe atteindre à l'allée du tour.

Il y en a qui bordent tous les côtez des quatre petits quarrez de leur jardin d'un contreſpalier. C'eſt à la verité un moyen pour avoir dans un petit eſpace quantité de fruit. Mais cela ôte beaucoup de la beauté d'un potager ou d'un parterre. Outre que l'ombrage de tant des hayes à moins que les quarrez ſoient fort étendus, nuit grandement à l'un & à l'autre. Cependant, chacun peut ſuivre ſa fantaiſie.

Quant à la façon d'élever un contreſpalier, les

les trois ou quatre prémiéres années, on doit, de même qu'à l'eſpalier, étendre les petites branches des arbres à des petits pieux ou échalas treilliſſez delates en forme de raquette; mais avec cette difference, qu'il faut conduire celles du bas un-peu plus rampantes d'un & d'autre côté, & ne donner point à celles du haut plus de quatre piez au deſſus de terre, leſquelles, de même que les autres, doivent étre conduites dans la bonne ſymetrie. Car s'il y en avoit qui courbaſſent du côté de l'allée ou du côté du quarré, elles n'auroient pas bonne grace. Il faut obſerver auſsi, qu'il n'y ait point deux branches dans ſon épaiſſeur, parce que la branche qui ſeroit ombragée par une autre, ne raporteroit pas du fruit égal en beauté & en bonté à celui de la branche qui ſeroit enviſagée du Soleil. C'eſt pourquoy, je ſuis d'avis de ne laiſſer à la taille des contreſpaliers, que trois rangs de branches par chaque côté les unes avec proportion au deſſus des autres. Que ſi quelque jet veut s'émanciper, il faut à la fin du mois de May, le rogner à trois yeux prés de la maîtreſſe

maîtreſſe branche, ou de l'argot laiſſé en Février, même éteſter ou pincer du bout des doigts ce qui pouſſera au deſſus de la couppe du Mois de May.

ARTICLE III.

De la maniere de planter & former les Arbres en buiſſon.

LE FILS.

APrès m'avoir donné des régles pour planter les contreſpaliers, je vous prie, mon Pére, ainſi que vous m'avez fait eſperer, de m'apprendre la maniére de planter & former les arbres en buiſſon.

Le Pere. Les arbres en buiſſon ou bouquet, qui n'eſt qu'une même choſe, ſont appellez de ce nom pour la figure qu'on leur donne d'un buiſſon rond & tondu à Ciſeau. On les eſpace à douze piez les uns des autres, de même que les eſpaliers. Or pour les avoir bien faits il eſt de toute néceſsité, d'avoir travaillé à les édifier dés la prémiére année aprés qu'ils auront été greffez, par cette metode. Suppoſé que

que tu veux un certain nombre d'entes pour buiſſons, il faut ſur la fin du mois de May de l'année aprés qu'elles auront été faites, les rogner demy-pié au-deſſus du ſauvageon: & par ce moyen elles fourcheront & pouſſeront quantité de bois, lequel on doit tout ôter, à la reſerve de trois ou quatre brins, qui ſeront avec le temps les maîtreſſes branches, qui doivent, dans une diſtance égale, former l'arbre en rond. Mais parce-que toutes les entes ne ſont pas naturellement telles, qu'on peut deſirer, il faut en ce cas, par artifice, remedier à ce défaut, au moyen des cerceaux proportionnez aux arbres qu'on veut édifier: c'eſt à dire que s'ils ſont petits, il faut que les cerceaux le ſoient auſſi. Ce qui ce fait de cette maniere. On plante au tour de l'arbre, trois ou quatre échalas diſtans entre eux ſuivant la grandeur du cerceau qui doit étre attaché d'un ozier aux échalas. Enſuite on fait paſſer les branches de l'arbre au tour d'iceluy, & on les y attache fort proprement avec un petit ozier plat: & à meſure que l'arbre croît, on doit avoir ſoin de luy faire prendre

la forme ronde, en laquelle consiste toute la beauté d'un arbre buisson.

J'ay remarqué qu'on fait pour l'ordinaire trois manquemens à la culture des arbres buissons. Le prémier est, qu'on leur laisse une grande confusion de branches en dedans. Le deuxiéme, qu'on passe des branches les unes sur les autres pour garnir le tour de l'arbre: Et le dernier, qu'on ne leur laisse point de tige, en telle sorte que les branches sortent de terre de même que celles d'un buisseau sauvage qui a été coupé entre deux terres.

Le prémier défaut peut facilement étre corrigé en ôtant le bois superflu; & par ce moyen l'arbre se trouvera ouvert en dedans. Il ne faut point qu'on s'imagine que pour avoir une grande quantité de bois au dedans, il rapporte plus de fruit. Au contraire, il en donnera moins, & plus petit Car une Poire du tour en vaut quatre du dedans. Outre que cette confusion de bois par le dedans, empêche que le Soleil ne communique ses rayons aux Poires du tour: & par ce moyen restent vertes & n'ont pas le gout aussi bon.

Pour

Pour le deuxiéme, il eſt inſupportable, parce qu'avec le temps les branches groſſiſſant s'entremangent, & ſe ruïnent entre elles. Pour ne point tomber dans la néceſſité de remplir un trop grand eſpace, qui peut ſe trouver entre deux branches, par ce mal'heureux artifice, on doit de bonne heure, tandis que les arbres ſont jeunes, gourmander & arrêter les branches qui pouſſent de trop grande force & emportent toute la ſeve de l'arbre, de telle maniere que les autres reſtent courtes, & ne garniſſent pas le tour.

Le dernier manquement procede de la fantaiſie de certains Jardiniers, qui veulent faire toutes choſes à leur tête, & ne peuvent conſentir que tout ce qui part de leur main ne ſoit un original. C'eſt le défaut auquel tombent ordinairement tous les mauvais ouvriers. Je puis dire de ceux-cy, comme de ces Chapeliers qui encheriſſent toûjours aux modes les plus nouvelles. Car il eſt conſtant qu'aprés la défaite des formes qui étoient hors d'eſcalade, il y eut des ouvriers, leſquels au grand préjudice de Meſſieurs de petite taille, firent abattre de deux tiers cel-

les qui paſſoient pour trop baſſes. C'eſt ainſi qu'il y a des Jardiniers, qui croyent qu'un arbre ne doit point étre appellé bas, ſi les branches ne ſortent de la terre.

Enfin, on doit en toutes choſes fuïr les extrémitez, en cecy particulierement, car comment peut-on donner le labour néceſſaire au pié d'un arbre, s'il n'a point de tige? Il eſt comme impoſſible de pouvoir éviter, qu'en béchant au tour d'iceluy, on ne bleſſe du fer quelqu'une des branches, qui ſe trouvent ſi baſſes. C'eſt pourquoy, je conſeillerois qu'à tous les arbres nains, comme eſpaliers, contreſpaliers & buiſſons, on leur donne demy pié de tige ſur terre, au deſſus de laquelle partent des branches belles, nettes & ſans confuſion.

Le Fils. On pourroit bien, mon Pére, faire des vergers de cette ſorte d'arbres en buiſſon de même que de ceux de haute tige.

Le Pére. Oüy ſans difficulté, & j'en ay veu en pluſieurs parcs de perſonnes de qualité. On les eſpace de douze piez en quarré; & cette façon de planter s'appelle à Quinconce, laquelle je t'apprendray quand nous parlerons du verger d'arbres à plein vent,

ou

ou haute tige. On en borde auſſi les allées des Vignes, ce qui les rend fort agréables. La culture des uns, & des autres eſt la même que de ceux dont je viens de t'inſtruire pour les jardins potagers, ou parterres.

Le Fils. Mais ces arbres, à cauſe de leur petiteſſe, ne peuvent donner du fruit qu'en petite quantité, & encore bien petit. Ce qui me perſuade, qu'ils ſont édifiez plûtôt pour ſervir d'ornement aux bandes des quarrez d'un jardin, que pour fournir tous enſemble autant de fruit que feroit un bel arbre à haute tige.

Le Pere. Cette objection m'a été faite par pluſieurs perſonnes, leſquelles, bien que plus âgées ne connoiſſoient pas non-plus que toy, le raport de ces petits arbres. Car à la vérité, chacun en particulier donne fort peu de fruit en comparaiſon d'un arbre à haute tige. Mais à prendre en général tous les arbres bas d'un verger, il eſt trés-certain, qu'ils fourniroient autant de fruit, que feroient tous les arbres hauts, placez dans le même eſpace. La raiſon eſt qu'un arbre de haute tige, doit étre planté à une diſtance capable d'en contenir

trente de petits : ce que je veux te prouver demonſtrativement par la régle de multication.

Suppoſé que dans un champ de ſoixante toiſes en quarré, tu as fait deſſein de faire un plant d'arbres à haute tige, & les éloigner de ſix toiſes les uns des autres, tu trouveras que la prémiére rangée aura dix arbres, leſquels, multipliez par autres dix feront le nombre de cent. Que ſi au contraire, apprehendant que les vents ne donnent trop en cét endroit, ou que par pure fantaiſie tu veüilles y planter des arbres bas, que l'on eſpace ordinairemẽt à douze piez, tu trouveras que la prémiére rangée aura quarante-quatre plans; leſquels multipliez par autres quarante-quatre feront le nombre de mille neuf cens trente-ſix arbres. Je te laiſſe juger apres cela, ſi un ſi petit eſpace contenant un ſi grand nombre d'arbres ne te donne pas lieu d'eſperer d'en recueïllir autant de fruit que s'il étoit occupé par de grands arbres.

Outre l'avantage que je trouve à planter des arbres bas à l'occaſion des vents, qui preſque toutes les années abbatent au mois de Septembre la plus grande, & plus belle

partie.

partie des Pommes & Poires d'Automne & d'Hyver ; la facilité de porter du remede à tant de mauvais accidens qui ſurviennent à toutes ſortes d'arbres, me les feroit preferer aux autres. Ce n'eſt pas que par-là je veüille détourner ton inclination pour les grands arbres ; au-contraire, je ſuis obligé de dire à leur avantage, que c'eſt en eux que la Nature paroît d'autant plus libre qu'elle contente mieux ſes deſirs, & qu'elle étale plus ſuperbement ſes perfections ; car à la vérité les arbres de haute tige ne demandent pas un ſi grand ſoin, que font les bas, qui veulent étre taillez toutes les années de même que les eſpaliers.

Quoiqu'en traitant de la maniere de cultiver les arbres bas, je t'aye fait connoître, que les Poiriers ſeulemeut ſeroient ceux auxquels je voudrois donner ce ſoin, néanmoins, pour ne te point témoigner du rebut, pour tous les autres genres d'arbres fruitiers, je finiray cette leçon par tous ceux que beaucoup des perſonnes cultivent de cette maniére.

En premier lieu, je te diray que les Pommiers, dont la diverſité d'eſpeces eſt preſque

infinie, & dont le fruit eſt de plus longue garde, meritent avec juſtice de tenir le prémier rang aprés ceux-là & peuvent trés-avantageuſement accompagner les eſpaliers, contreſpaliers & buiſſons Poiriers. Je veux dire que, comme les Poiriers deſirent d'étre placez à la plus belle expoſition, les Pommiers favorablement pour paliſſer, contreſpalier, ou faire des buiſſons, ſe contentent de deux ou trois heures de Soleil, & de cette ſorte on peut fort-utilement paliſſer tous les quatre murs, & border tous les quatre côtez du jardin.

En deuxiéme lieu, je te diray que les Abricotiers s'ajuſtent fort-agreablement à un chaſſis, & que de même on en fait de trés-beaux buiſſons. Mais le Jardinier doit étre ſoigneux d'arrêter & pincer les jets de tels arbres, tandis qu'ils ſont tendres, ſans avoir égard à l'état de la Lune, ny à la ſaiſon. Car à moins de ce ſoin, toute leur ſeve montant au ſommet des branches, laiſſe languir, & enfin ſécher tout le bas; ce qui rend l'arbre tout à-fait deſagréable. Outre cela, ils aiment d'étre expoſez au Midy, & à l'abry du vent du Septentrion. C'eſt pour cette

cette raiſon qu'on leur a donné le nom d'Abricot. J'ay apris d'un honnête homme que pour arrêter leur prémiére ſeve, il eſt bon de les déchauffer à l'entrée du mois de Mars, juſqu'à la racine. Par ce moyen ils en fleuriſſent plus tard, & par conſéquent ils ſont moins ſujets aux gelées du mois de Mars & d'Avril.

En dernier lieu, je te diray que toutes les eſpeces de Pêchers, comme Pavies, Rouſſanes, & Mircottons, ſont trés-propres pour faire des eſpaliers & buiſſons. Ces arbres doivent étre gouvernez & entez de même que les Abricotiers ſur le Prunier de Damas noir, pour étre plus fertiles, & de plus longue durée. Je donneray place parmy ceux-cy aux Grenadiers, & ie les mélerois volontiers avec les eſpeces ſus dites, dont il ſe feroit un eſpalier fort beau. La raiſon eſt, que les uns & les autres garniſſent trés-promptement une paliſſade, & la parent d'un fruit tout à fait agréable à la veuë.

ARTICLE IV.

De la maniere de faire un plant d'arbres à haute tige.

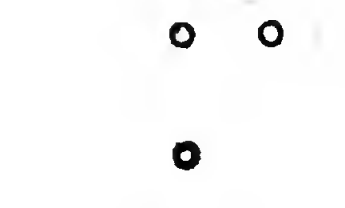
LE FILS.

VOus m'avez fait esperer, mon Pére, qu'aprés m'avoir enseigné la metode de cultiver les arbres en buisson, vous me donneriez des régles pour les planter à la Quiconce; & que par ces mêmes regles je pourrois dresser un plant d'arbres à haute tige.

Le Pere. Il est bien raisonnable qu'aprés avoir assez long-temps arrêté nôtre veüe dessus ces arbres bas, nous sortions de ces jardins fermez de murs, pour l'aller divertir dans ces spacieux vergers. C'est dans ces forêts d'arbres fruitiers qu'admirant le bel ordre, avec lequel ils sont rangez, tu remarqueras qu'un seul pié se trouve le centre de cent lignes, & d'autant de perspectives differentes. Il est vray qu'en traittant des arbres en buisson j'ay reservé de te donner icy les régles pour les planter à la Quinconce,

conce, ou à tous ſens, qui n'eſt qu'une même choſe. Mais parce-que pour y reüſſir, il faut indiſpenſablement avoir un équiere, un cordeau, une perche, & des fiches, pour marquer la place des arbres; Pour cette raiſon, je te montreray la maniére de te ſervir de toutes ces choſes, afin de ne point faillir ſoit à les planter en quarré, ſoit à les bien aligner, & les eſpacer dans une diſtance égale. Je ne te repeteray pas icy la maniére de faire les trous, que je t'ay ſuffiſamment montrée en traitant de ceux qu'on doit faire pour les eſpaliers, & contreſpaliers. Mais tant ſeulement de les marquer en telle ſorte, qu'ils ſe rapportent les uns les autres; en quoy beaucoup de Jardiniers manquent, pour ne point obſerver éxactement les régles, que je te vay preſcrire.

Tu dois ſavoir que cette façon de planter s'appelle à la Quinconce, parce qu'au moyen de cinq fiches, ou pieux plantez avec l'ordre que je te le repreſente, on peut faire un plant auſſi vaſte que la veuë peut s'étendre.



Ces fiches ainſi plantées à une diſtance égale ſervent de régle pour toutes les autres. Car s'il y en avoit une ſeule en tout un plant, qui ne répondit point à ces deux lignes de trois fiches, qui pourtant ne font que le nombre de cinq, tu pourrois dire, qu'elle ne ſeroit pas à ſa place. Mais ſi tu remarques que toutes répondent au juſte à celles-là, tu peux t'aſſurer que ton ouvrage eſt parfait. Autrement l'axiome ſeroit faux, qui dit que les choſes, qui conviennent avec une troiſiéme, conviennent véritablement entre elles.

Or pour commencer, je te diray, qu'on doit conſidérer la figure du champ, dont on veut faire le plant, ou le verger. Car ſi elle n'eſt pas au quarré il faut l'y mettre en cette ſorte. On doit emploier deux perſonnes, & leur faire tirer une ligne avec le cordeau le long du bord du champ de toute l'étenduë du deſſein, ſans avoir égard à ce qui peut ſe trouver inégal le long du bord du champ. Le cordeau bien tendu, & attaché de chaque bout à un bon pieu,

fera

fera la ligne de la prémiére rangée d'arbres, dont on doit marquer les places de cette maniere. Il faut prendre la perche, la coucher le long du cordeau & prendre juſtement au milieu du pieu ; car à moins de cette précaution, la groſſeur differente d'un ſi grand nombre de piquets écarteroit plus ou moins les arbres les uns des autres. Tu coucheras donc la perche le long du cordeau, le bout de laquelle, comme je viens de dire, étant juſtement poſé au milieu du pieu, il faut que l'un des deux hommes ſoit à l'autre bout de la perche pour marquer du bout des doigts l'endroit du cordeau au juſte où la perche va, afin de meſurer une deuxiéme perche : & ainſi à toutes les fois que tu la feras aller, ſelon la diſtance que tu voudras donner aux arbres. Toutefois celle de ſix toiſes, un peu plus, ou un peu moins, eſt celle que je trouve la meilleure. Que ſi la perche a deux toiſes de long, il faut par conſéquent à chaque trois perches, planter aſſez profond un piquet, qui marquera la place d'un arbre.

Mais parce-qu'il faut de toute néceſſité lever le piquet en faiſant le trou à l'endroit

d'iceluy, je ſuis d'avis de faire une marque, ou hoche à huit piez de la perche, & une autre à quatre piez du bout d'icelle, & cela pour planter deux fiches, ou piquets par chaque côté, & à ligne droite de celuy qui marque la place de l'arbre : leſquelles deux fiches ſeront diſtantes de quatre piez du piquet du milieu; & de cette maniere une même perche peut ſervir commodement à faire les eſpaces des arbres, & les diſtances des deux fiches des côtez, mettant la marque qui eſt à quatre piez prés du bout de la perche, tout-juſtement au milieu du piquet qui marque la place de l'arbre ; & plantant les deux autres fiches en droite ligne le long du cordeau, ſavoir l'une à l'endroit marqué à huit piez, & l'autre au bout de la perche, il faut planter bien avant les deux fiches des côtez, parce qu'elles doivent ſervir à trouver le milieu du trou, en quoi conſiſte toute la fineſſe du métier. La raiſon eſt que de trois piquets, ou fiches, que je ſuppoſe de planter à droite ligne le long du cordeau, celles des côtez, diſtantes juſtement de quatre piez de celle du milieu, doivent reſter plantées aprés que

que le trou eſt fait, afin que par ce moyen on puiſſe retrouver le milieu du trou lorſqu'on voudra y planter l'arbre. Aprés avoir marqué le long du cordeau toutes les places qu'on veut donner à cette prémiére rangée, il faut de nouveau prendre l'équiere, & le poſer ſur terre, en ſorte qu'un de ſes bras touche de toute ſa longueur le cordeau tendu, & en même temps l'autre bras te marquera l'autre face du plant, ou verger.

Je trouve à propos que chaque bras d'équierre ait quatre piez pour le moins de long, & qu'il ſoit percé en deux endroits: & cela pour deux raiſons tout à fait importantes. La prémiére, parce-que tant plus il eſt long, tant plus juſtement on peut viſer l'endroit où le cordeau doit étre attaché de l'autre bout: & la deuxiéme qu'étant troüé en deux endroits on peut l'arréter, en poſant dans les trous des chevilles de bois aſſez longues pour les mettre aſſez profond dans la terre. Car il eſt certain que pour peu que l'équierre ſorte de ſon aſſiete, il écarte prodigieuſement en dedans ou en dehors le piquet, auquel le cordeau

cordeau doit étre attaché : & par-là le champ ne ſeroit point au quarré, & tout le plant ſeroit informe.

C'eſt pourquoi pour faire cette deuxiéme ligne, par laquelle doit commencer la forme du quarré, il faut poſer juſtement l'équierre tout-contre le cordeau tendu, & l'arréter par des chevilles, afin qu'il n'écarte en aucune maniere, ainſi que je viens de dire. Aprés quoy tu leveras le cordeau pour le tendre de même fort juſte le long de l'autre bras de l'équierre : & aprés celuy qui l'aura bien tendu, & arrété à un bon pieu reviendra à toy pour t'ayder, de même qu'à la prémiére rangée, à prendre avec la perche les diſtances des arbres, obſervant de planter toûjours deux fiches à ligne droite le long du cordeau, & diſtantes, comme j'ay déja dit, de quatre piez de celle qui marque la place de l'arbre.

Cette deuxiéme face du plant tirée, & les places marquées, il faut lever de nouveau le cordeau, & l'attacher au pieu que j'ay ſuppoſé étre le dernier planté de la prémiére ligne. Tout-joignant lequel pieu de même qu'à cette ligne que tu viens de

faire

faire, tu poſeras l'equierre de telle façon qu'un de ſes bras viſe à l'alignement des fiches de la prémiére rangée : & l'ayant arrété avec des chevilles, tu donneras ordre à ton compagnon de tendre & attacher le cordeau à un quatriéme pieu, aprés quoy il reviendra à toy, pour t'ayder de même qu'aux deux autres lignes à poſer les fiches.

Ces trois lignes qui forment le quarré du verger étant marquées, il faut porter le cordeau au deuxiéme pieu de la deuxiéme & troiſiéme ligne. Car tu dois comprendre que je fais le quarré du plant au moyen de ces trois lignes, dont la prémiére eſt tirée à la fantaiſie de celuy qui veut planter, mais celles des côtez directement oppoſées doivent ſe conformer, & régler par celle-là, autrement le quarré ſeroit faux. Et pour te le faire mieux entendre, je ſuppoſe que ce quarré eſt une table à quatre faces ; par la prémiére deſquelles tu dois te repréſenter la prémiére ligne, le long de laquelle je t'ay dit de marquer les eſpaces des arbres, & par les deux faces des côtez, tu dois te figurer cette deu-

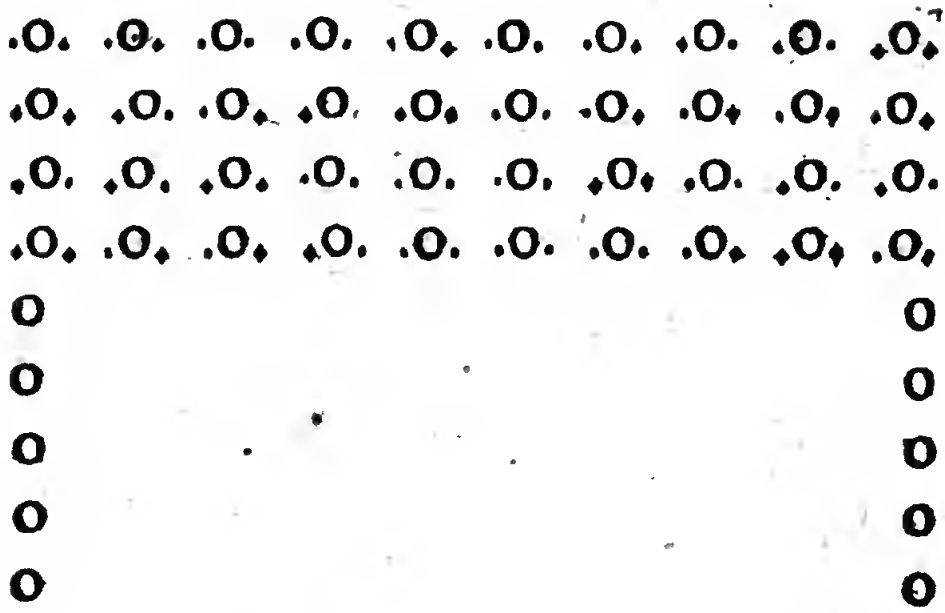
xiéme,

xiéme, & troiſiéme ligne l'une oppoſée à l'autre, & le long deſquelles je t'ay dit auſſi de marquer les diſtances des arbres. Cela étant fait, il faut que ton Compagnon, & toy portiez le cordeau au deuxiéme pieu de la deuxiéme & troiſiéme ligne, leſquels pieux marquent la place du deuxiéme arbre des lignes, le bien tendre & attacher aux pieux. Aprés quoi tous deux enſemble eſpacerez les piquets & fiches avec la metode ſuſdite. Cette rangée ainſi marquée, il faut pareillement continüer de remplir le corps du verger, changeant le cordeau aux pieux ſuivans, long des ſuſdites lignes des côtez.

Le Fils. Je comprens fort-bien qu'avec l'équierre il eſt trés facile de faire un quarré pour grand qu'il puiſſe étre, & qu'avec la perche on marque au juſte les places des arbres. Mais je ne comprens pas pourquoy vous faites planter une fiche à quatre piez de chaque côté de pieu, qui marque la place de l'arbre.

Le Pere. C'eſt un moyen fort-expeditif pour trouver la place des arbres lorſqu'on veut planter, car à moins de cela ce ſeroit un

un travail à refaire : & on ne pourroit ſe diſpenſer de reprendre le cordeau & d'obſerver les mêmes formalitez en poſant les arbres dans leurs trous, que je t'ay enſeigné de planter les pieux. Mais par l'invention des deux fiches, que je t'ay dit de planter juſtement à quatre piez de chaque côté de pieu, on ne peut point manquer, pourveu-que les fiches n'ayent pas été ébranlées en vuidant les trous, de retrouver l'endroit des pieux, lorſqu'on voudra mettre les arbres en leur place. Voila bien de paroles pour une leçon dont la pratique conſiſte en ſi peu de choſe. Mais le deſir de t'inſtruire à fond ſur cette matiere m'a porté à uſer de redites, que je ne croy pas pourtant tout-à-fait inutiles. Que s'il te reſte encore quelque doute ſur cette matiére, tu en ſeras éclaircy par la repreſententation de la figure ſuivante.



Tu dois te reſſouvenir de ce que je t'ay enſeigné, parlant des trous & des tranchées des eſpaliers, qu'il n'y faut jamais travailler que pendant que le temps eſt beau & que la terre eſt bien temperée. Car on ne peut jamais eſperer qu'un arbre devienne beau s'il eſt planté dans une terre molle, laquelle étant pietinée eſt un mortier qui venant à durcir en la ſaiſon de l'Eté fait mourir, ou du moins languir, l'arbre & reſter rabougri pendant longues années. Mais on doit remplir les trous juſqu'à un pié du haut d'iceux de la meilleure terre, & la plus ſeche des environs des trous, mélée de quantité

de

de fumier conſumé, ſur laquelle bonne terre & petit fumier, il faut repandre trois pouces de terre de la mieux cultivée; & aprés avoir rafraîchi les groſſes racines avec la ſerpette, enſorte que la taille frappe contre terre, s'il y a confuſion de chevelu aprés en avoir ôté une partie, & avoir éteſté les maîtreſſes branches à demy prés de la tige, on doit poſer l'arbre deſſus, & y étendre bien ſes racines, ſur leſquelles il faut jetter trois pouces de la même bonne terre, & achever de remplir le trou de terre melée de petit fumier, laquelle on doit bien preſſer en y marchant deſſus, & tenant toûjours l'arbre d'une main, afin qu'il n'écarte du milieu d'entre les deux fiches. Aprés quoy, il faut chauſſer l'arbre, & le buter d'un bon demy pié de hauteur & quatre piez au tour: la raiſon eſt, que la terre du trou venant à s'affaiſſer prendroit en Hyver toute l'eau des environs, ce qui nuit extremement aux racines, & les fait pourrir.

Je ne ſuis point d'avis de meler parmy les arbres du verger à haute tige où l'on ſeme du froment, orge, avoine, ou legumes, aucune eſpece d'arbres, comme Ceriſiers,

riſiers, Guiniers, Bigarrottiers, Pruniers & Poiriers hâtifs, dont le fruit eſt meur, avant la recolte de ces grains, parce qu'on la foule aux piez pour avoir le fruit de ces arbres. Mais on doit les planter ſur les bords des champs, le long des avenuës, ou des allées des Vignes.

QUESTION VII.

De la culture des Arbres & du remede pour leurs maladies.

ARTICLE I.

De la maniere de cultiver & labourer les Arbres bas & de haute tige.

LE FILS.

APrés m'avoir donné les régles pour bien planter & dreſſer toutes ſortes d'arbres tant bas, qu'à haute tige, je vous prie, mon Pére, de vouloir continüer par la metode de les cultiver.

Le Pere. Je commenceray cette leçon par

par les labours qu'on doit donner aux arbres bas : ſurquoy je te diray, que ce n'eſt pas tout, de bien façonner les arbres eſpaliers, & buiſſons, on ne doit pas manquer de leur donner quatre labours toutes les années, ſavoir en Novembre, en Mars, en May & ſur la fin du mois de Juin. Mais ce dernier doit étre aſſez leger, de peur que le chaud du mois de Juillet & d'Août penetrant juſqu'à la racine ne puiſſe les perdre. Aprés ce labour du mois de Juin, il faut étendre de la fougere toute verte de ſix pouces de hauteur & cinq piez en quarré, au tour du pié des arbres pour tenir la terre ſouple, & fraîche. Ceux qui n'ont pas la commodité d'avoir de fougere, doivent ſe ſervir à cét effet de la longue littiere ſortant de l'écurie, même des rameaux, ou broſſaille de Chêne, d'Ormes, de Tilleul, ou de Publier. Comme la terre s'entretient par cét ombrage plus humide, les arbres ſont auſſi plus vigoureux & plus verdoyans, nourriſſent mieux, & retiennent leur fruit juſqu'à leur parfaite maturité. Il eſt trés-certain que les fortes chaleurs du mois d'Août cauſent des maux plus grands,

que

que beaucoup de perſonnes ne ſauroient s'imaginer. Que ſi durant le mois de Juillet & d'Août, il ne tombe quelques pluyes, je ſuis d'avis en ce cas de jetter trois ſeaux d'eau tous les quinze jours ſur la fougere, ou rameaux étendus au pié de l'arbre. Car à moins de ce ſoin la ſechereſſe feroit non-ſeulement languir, & enfin tomber le fruit de ces petits arbres, mais encore les rendroit infertiles pour l'année ſuivante. La raiſon eſt que la ſechereſſe retenant la ſeve dans les racines, & l'empêchant de monter aux branches pour former les boutons à fleur, & nourrir le fruit, cauſe tous ces deſordres, & par conſéquent la perte de tes eſperances.

Le Fils. Je voudrois vous demander s'il eſt néceſſaire de prendre le même ſoin pour les arbres de haute tige, que celuy dont vous venez de me parler pour les arbres nains.

Le Pere. Quoy que les fruitiers à plain vent ne ſoient pas ſi difficiles à entretenir, que les eſpaliers & buiſſons, néanmoins il ſe fait en leur culture des manquemens aſſez ordinaires, leſquels je te rapporteray le

le plus briévement qu'il me ſera poſſible, parce que les leçons que je t'ai donné en traittant des arbres bas, peuvent en pluſieurs chefs te ſervir d'inſtruction pour le ſoin des arbres de haute tige. Je me contenteray donc de te faire remarquer les fautes qu'on y fait afin que tu tâche de les éviter.

En prémier lieu, comme les arbes hauts doivent avoir ſix piez de tige, beaucoup de Jardiniers ſe perſuadent, que pour les garentir pendant leur jeuneſſe de l'effort des vens, il eſt de toute néceſſité de les ſoûtenir d'un pieu bien fort. Mais tout-au-contraire, ils les expoſent par ce moyen à un danger incomparablement plus grand. Car à-moins que les pieux qu'ils leur donnent, ſoient de quatre pouces plus courts que la tige, il eſt tout-certain qu'étant agitez, leurs branches s'écorchent contre les pieux, & par là ſe chancrent & ſe gangrennent, & enfin periſſent malheureuſement. C'eſt pourquoy, pour n'étre point obligé de leur donner un ſi pernicieux appui, je ſuis d'avis de ne pas planter des arbres hauts en lieu à demeurer, qui

ne ſoient fort gros, & qui ne puiſſent ſe paſſer de pieux pour les ſoutenir : ou du moins, ſi on veut s'en ſervir pour redreſſer quelque arbre, il faut bien ſe garder de le planter ſi long qu'il touche à la fourche de l'arbre. On doit bien ſe garder auſſi de lier la tige contre le pieu ſans l'avoir plutôt entourée de foin, pour deux raiſons. La prémiére, parce qu'elle ſe bleſſeroit contre le pieu, & la derniére, parce que l'arbre groſſiſſant, la ligature enfonceroit dans ſon écorce.

En deuxiéme lieu, il faut avoir un ſoin particulier de les éplucher tant des bourgeons qui viennent le long de leur tige, que de ceux qui pouſſent au collet, comme les plus nuiſibles. Car ſi on les laiſſe avancer, ils attireront toute la ſeve de l'arbre, & l'arréteront à moitié chemin. De maniere que le haut ſera privé de la nourriture qui luy eſt néceſſaire, pour former des boutons à fruit. C'eſt pour cela qu'il faut diligemment ôter du bout des doigts tous ces bourgeons naiſſans, même, avec la ſerpette, ceux qui s'avancent dans le milieu de l'arbre parce-que c'eſt une régle gé-

générale, que toutes ſortes d'arbres fruitiers ronds doivent étre tenus ouverts par le dedans. On ne doit pas éteſter les branches du tour, de même que je t'ay dit en traittant des buiſſons, mais laiſſer agir la Nature, & permettre à ces branches de s'élever à leur fantaiſie, à la reſerve des eſpeces qui ont la brinde volage, qu'il faut arréter, même, ſi beſoin eſt, les redreſſer au moyen de lates de Saule liées aux branches maîtreſſes.

Enfin, ce n'eſt pas tout de pourvoir à ce que je viens de t'enſeigner, on doit auſſi donner quatre labours aux piez des arbres, même ſi le fonds n'eſt pas bon, les fumer de bon terreau, ou petit fumier. Celuy des pigeons eſt merveilleuſement bon pour avancer les Poiriers plantez dans une terre froide. Mais il ne faut pas qu'il touche l'arbre : ce qui ſe fait de cette maniere. On doit en Novembre faire une rigole de deux piez de largeur & d'un demy pié de profondeur autour du pié de l'arbre, & à quatre pouces d'iceluy, dans laquelle il faut répandre, d'un pouce de hauteur ſeulement, de ce fumier &

le couvrir de la terre même. Celuy de mouton eſt aprés celuy-là, le meilleur pour avancer les arbres, & rendre fertiles ceux qui ſont plantez dans une terre qui a beſoin d'étre amandée. Mais pour les terres qui ſont expoſées au midy, je ſerois d'avis de n'uſer que du fumier de cheval, ou de vache.

J'aurois beaucoup des choſes à te dire ſur les merveilleux effets du fumier. Je me contenteray ſeulement de te faire connoître, que le Jardinier qui en ſait bien uſer, profite luy ſeul, plus que quatre, dont chacun feroit autant de travail. La raiſon eſt qu'il n'eſt point de labour, qui puiſſe rendre la terre ſi ſouple, & ſi docile que fait le fumier. Outre cela il a la vertu de garantir en hyver les arbres de la rigueur de ſes plus fortes gelées, par la vigueur & par la bonne nourriture, qu'il donne à toute ſorte de plante: & en Eté malgré ſes plus violentes ardeurs, d'entretenir le fond toûjours humide. En éfet, le fumier échauffe les arbres en hiver quand on le met à leur pié en ſortant de l'Ecurie, au Mois de Novembre comme je viens de dire: & ayant été conſumé par les pluïes

de

de l'Hiver, il pert la qualité d'échaufer, & prend celle de rafraichir la racine des arbres. En un-mot, le Jardinier à beau labourer au pié des arbres, qui ſont plantez dans une terre maigre, s'il ne les fume, ainſi que je te l'enſeigne. Car à moins de ce ſoin, il ne peut eſperer que trés-peu de petit fruit, particuliement des Poiriers, leſquels de tous les arbres ſont ceux qui demandent le plus une terre bien fumée.

ARTICLE II.

Des maladies des Arbres, & de leurs remedes.

LE FILS.

JE vous ay ſouvent entendu diſcourir des maladies auxquelles les arbres ſont ſujets. Je vous ſupplie de me donner quelque inſtruction touchant les cauſes d'où elles procedent, & ſur les remedes qu'on y doit aporter.

Le Pere. Quoy que les arbres ſoient des créatures inſenſibles, ils ne laiſſent pas d'é-

tre attaquez de certaines maladies ſemblables à celles de nos corps. Ce qui a donné ſujet de leur donner les mêmes noms, comme par éxemple la Jauniſſe, le Ver, la Tigne, le Chancre & la Gangrene. Celuy qui voudra y porter du remede doit conſidérer auparavant, d'où viennent ces maux; comme s'il remarque qu'en Eté leur feuïllage jauniſſe, il doit étre aſſûré que cela provient de ce que la terre, étant trop ſéche & aride, en cette ſaiſon, ne peut point conſerver aſſez d'humidité pour ſuſtenter la terre des arbres. On peut facilement remedier, & rendre tels arbres parfaitement bons en cette ſorte. Il faut au mois de Novembre les déchauſſer environ ſix piez au tour du tronc, juſqu'à ce que les plus hautes racines ſoient découvertes. Aprés quoy, on doit faire une tranchée en rond d'environ quatre piez de large, & autant de profond, & diſtante de trois piez du tronc de l'arbre. Cela étant fait, il faut ôter avec une hoüette à deux dents autant qu'il ſe pourra de cette mauvaiſe terre d'entre ſes racines : même ſaper la motte à laquelle elles ſont cramponées

poné es. Et comme il ne ſe peut faire qu'en creuſant la tranchée on n'ait coupé quelques racines coulantes, je ſuis d'avis de les tailler, & rafraîchir bien nettement avec la ſerpe : & en ſuite remettre à la place de cette méchante terre de bonne terre nouvelle, mélée de quantité de fumier conſumé, ainſi que je t'ay montré en traittant de la maniere de planter les eſpaliers : & ces racines taillées ne manqueront point de pouſſer de nouveau chevelu, qui trouvant une bonne nourriture, rendra l'arbre vigoureux de telle ſorte, que ce travail fera des effets plus grands qu'on n'auroit pû ſe promettre.

Comme les arbres peuvent perdre leur verdure & leur fruit lorsque le fonds où ils ſont plantez, eſt trop aride, ils le peuvent auſſi par la trop grande humidité de l'eau croupiſſante en cét endroit, qui eſt un deffaut aſſez difficile à reparer dans une terre qui n'a point de penchant. Toutefois, parce que le naturel de l'eau eſt de couler en bas, on peut la ſortir du pié des arbres, & rendre le terrain plus ſec au moyen d'une ou pluſieurs tranchées de quatre piez de largeur,

& de huit piez de profondeur, dans lesquelles il faut faire jetter deux bons piez de caillou, si on peut en avoir commodement, ou à ce deffaut du fagot d'épine, ou autre méchant bois tout verd, sur lequel il faut remettre la terre même : & par ce moyen on rend le champ moins humide, & la racine des arbres n'est plus en danger de se perdre, comme il arrive infailliblement à tous ceux qui sont plantez dans un terroir, où l'eau va jusques à sa superfie. Mais il faut prendre garde, si le champ aprés avoir été dessechè ne se crevasse en divers endroits, ce qui marque que la terre est naturellement dure & forte, dans laquelle les racines se trouveroient encore mal, si en ce cas on ne les decouvre entierement, de même que je t'ay dit des arbres plantez dans une terre seche & aride, à la reserve qu'il n'est pas nécessaire de les recouvrir d'autre terre que de celle du champ qui se trouvera la plus seche, & la mieux cultivée d'entre les rangs des arbres. Par cét artifice l'arbre reprendra une nouvelle vigueur trouvant un fonds moins rude, plus souple & plus leger. Car il est trés-certain

tain que les racines coulent mieux dans les terres remuées, que dans celles qui ſont en leur maſſe, comme perſonne ne le peut conteſter.

De là tu dois inferer que dans un fonds penchant il eſt plus aiſé de remedier à ce deffaut, parce qu'au moyen d'un petit foſſé de trois piez de profondeur, auquel on doit faire aboutir autant d'autres petits foſſez qu'il y aura de ſources dans le verger dans tous leſquels il faut faire une pierrée ou rangée de facines vertes, & recouvertes de la terre même : & ſans nulle difficulté toutes ces eaux ſe vuideront par ces conduits. En outre, je t'avertis que ce travail ne ſe doit faire qu'au mois d'Octobre, parce que dans cette ſaiſon les ſources marquent mieux leur ſituation.

Les maladies des arbres ne procedent pas ſeulement de la nature du fonds où ils ſont plantez ; Mais auſſi bien ſouvent de l'intemperie de l'air, & des ſaiſons, & c'eſt à quoy on remedie bien rarement parce qu'il faut avoir une longue pratique, pour en connoître la cauſe, & pour y ſavoir appliquer le remede. En

premier lieu, je te diray, que de l'intemperie de l'air viennent les tourbillons, bruines & broüillards, qui eſt un venin trés-dangereux, puiſque la plupart des Jardiniers ne s'en apperçoivent que par leurs funeſtes effets.

C'eſt pourquoy, lors qu'on voit un arbre dechoir de ſa prémiére vigueur, on peut s'aſſeurer que ſon mal procede de l'injure du temps. Il peut étre malade en une, ou généralement en toutes ſes parties : en une, comme lorſque ſon feüillage flétrit, & vient à tomber bien-tôt apres, ou que ſon fruit diminuë, & tombe avant ſa maturité, ou quand les ſommitez de la bſinde baiſſant la tête, viennent à ſecher. Mais ſi les ſommitez reſtent droites & luiſantes, & les boutons enflez, on doit inferer que l'arbre eſt legerement touché : à quoy il n'eſt pas beſoin de remedier, mais laiſſer agir la Nature, à moins qu'apres une longue ſechereſſe, il ne fut probable que la ſeve venant à manquer n'en fut la cauſe, & non pas le broüillard. De même lorſque le fruit ride & tombe de ſoy-même, cela peut arriver de l'une ou de l'autre de ces deux

deux cauſes. C'eſt pourquoy, s'il n'eſt tombé quelque pluye durant les mois de Juillet & d'Août, on doit arroſer l'arbre deux fois chaque ſemaine. Quand les bouts des rameaux ſechent c'eſt une marque, à moins que l'arbre ait été battu de quelque vent trés-violent, que c'eſt un effet du broüillard, qui engendre dans leur tendre moële, un ver, qui décend juſqu'aux maîtreſſes branches, à quoy il eſt trés-aiſé de remedier, en rognant le jet à deux ou trois feüilles au deſſous, & l'on ne manquera pas de trouver le ver dans la moële de ce qui aura été coupé.

Mais de toutes les marques de maladie, il n'en eſt point une plus à craindre, que lors-que généralement toutes les branches deviennent noirâtres, perdant toute leur ſeve, de telle maniere, que leur écorce ſe trouve collée au bois. Surquoy, comme le mal eſt extréme, il eſt beſoin de recourir à un remede qui le ſoit auſſi: & en ce cas il faut l'éteſter, & couper entiérement toutes ſes branches à la fourche de la tige, ſans conſidérer ny temps ny ſaiſon; car il y a des maladies, auxquelles

on peut attendre un temps favorable pour y remedier ; mais il y en a de ſi preſſantes, qu'elles demandent néceſſairement qu'on y applique le remede ſur l'heure, comme par exemple on peut differer d'ôter la mouſſe & la tigne juſqu'à ce qu'il ait fait quelque douce pluye. Mais pour le chancre & la gangrene, on doit indiſpenſablement y porter le remede dés-qu'on s'en apperçoit. Et pour y reüſſir, il faut avec le coûteau ôter tout le bois mort juſques à la vive écorce, & ſur l'heure couvrir la playe de la bouſe de vache, ou de terre de Potier paîtrie avec du foin délié, & enveloper l'appareil de mouſſe longue, ou d'un vieux lambeau bien attaché d'une ligature. Et quant à la gangrene, je tiens qu'il faut abſolument l'ébrancher avec une ſcie, & couvrir la coupe d'une poupée, comme ſi c'étoit un arbre nouvellement greffé.

Du mauvais air & du broüillard procedent auſſi les chenilles, qui eſt un venin trés pernicieux aux arbres. Car non ſeulement ils s'en reſſentent par la perte du feüillage, & du fruit de l'année, en laquelle cét inſecte fatal y a ſejourné ; mais encore

core pour étre rendus infertiles les deux & trois années ſuivantes. C'eſt pourquoi, il faut en toute diligence en faire une exacte recherche, ſingulierement aux arbres de haute tige, comme les plus difficiles à écheniller. Que ſi au commencement du mois de May tu apperçois que la feüille des Pommiers eſt piquée, tu dois étre aſſeuré, que les chenilles y ſont deſſus. Car de tous les genres d'arbres fruitiers les Pommiers y ſont le plus ſujets. Les Pruniers aprés ceux-là ſont ceux ſur leſquels elles donnent le plus. Mais je n'en ay jamais véu aux Poiriers, même à ceux qui étoient plantez tout auprés des Pommiers ravagez entierement par cette vilaine vermine. J'ay dit qu'il y a de la dificulté à les chaſſer de deſſus les arbres de haute tige, parce qu'à moins d'une échelle double il eſt du tout impoſſible de les en bannir entierement, & il ne faut point ſe perſuader qu'en les faiſant tomber à terre, elles ne remontent ſur l'arbre : car c'eſt ce que j'ay voulu experimenter : & j'ay remarqué, qu'elles n'étoient pas plutôt à terre, qu'elles alloient droit au pié de l'arbre pour monter deſſus.

Pour cette raiſon, il faut les fouler aux piez abſolument toutes, même couper les jets où leurs filaſſes ſont attachées, & les enſevelir dans la terre.

Mais quel moyen de remedier à un grand plant & qui eſt auprés d'un bois infecté de ce deteſtable venin ? C'eſt en quoy toute ma diligence fut inutile ; car comme tu ſais que nôtre verger eſt planté à l'aîle de nôtre bois, lequel en l'année 1669. fut au mois de Juin par un ſemblable malheur entierement depoüillé de ſa verdure, je me deſabuſay enfin de remedier au deſordre, que les chenilles cauſoient à mes Pommiers, par le ſoin que je prenois de les faire tuer une à une, quand je pris garde que celles du bois paſſoient au verger, & ſe mettoient en poſſeſſion des Pommiers : remarquant, comme j'ay dit, qu'il en montoit trés-peu ſur les Poiriers. Surquoy voulant conſulter un Païſan, en qui je croyois quelque experience ſur ce ſujet, il me fut donné comme pour remede trés-efficace, de mettre des mottes de terre à la fourche de mes arbres, m'aſſeurant que les chenilles ayant monté juſqu'aux mottes ne paſſeroient

roient pas outre. Quoy que je connuſſe que la repugnance que les chenilles ont de remper ſur la terre ne procede qu'en ce qu'elles n'y trouvent point dequoy ſe nourrir, & que rencontrant ces mottes de terre, que ce bon homme me conſeilloit de mettre à la fourche des arbres, elles paſſeroient deſſus pour aller chercher leur pature ſur les rameaux, le deſir de garantir mes Pommiers me fit faire épreuve d'une choſe, dont le ſuccez n'avoit rien d'évident. En effet, c'eſt ce que je remarquay en moins de deux heures aprés que j'en eus fait l'eſſay. Mais enfin conſultant en moy-même quelque expédient plus utile que celuy qui m'étoit venu d'ailleurs, je m'aviſay, & fort à propos, de faire froter en forme de ceinture de deux pouces de largeur, la tige des arbres du vieux oint, ou du vieux lard, l'odeur dequoy les obligeroit de ne monter pas plus avant. Et en verité c'eſt le ſeul remede que j'ay trouvé pour empêcher que les étrangeres, ou celles qui tombent des branches, ne puiſſent remonter deſſus.

Or afin de les trouver facilement, quand on voit un arbre qui en eſt rongé, il faut avant

avant le lever du Soleil regarder aux fourchons des branches : car c'eſt en ces endroits qu'elles ſe raſſemblent ſur le ſoir : & en plein jour, à moins qu'il pleuve, elles ſe répandent par tout l'arbre.

En deuxiéme lieu, la rigueur des ſaiſons peut auſſi beaucoup nuire aux arbres, comme font les longues gelées accompagnées du vent de biſe, mais encore bien plus quand aprés la pluye la terre reſte gelée pendant quelques jours, bien que tous les arbres n'y ſoient pas ſujets. Car il eſt certain que les Pommiers y reſiſtent plus que les Poiriers, & ceux-cy plus que les Abricotiers & Figuiers, qui de tous les genres d'arbres fruitiers demandent le plus d'étre à l'abri du vent de biſe, à quoy on peut remedier en buttant à l'entrée de l'Hyver le pié de tels arbres de terre bien batuë, & par ce moyen le grand vent, ou tourbillon ne peut point les ébranler ſi rudement : ce qui arriveroit, ſans doute, à cauſe de la molleſſe de la terre, laquelle ſe trouvant par les ſecouſſes des vens ſeparée du collet de l'arbre, donneroit entrée au froid qui iroit l'attaquer juſqu'à la racine. En quoy je

ſuis

ſuis d'opinion contraire de ceux qui diſent qu'il faut déchauſſer les arbres à l'entrée de l'Hyver. Ma raiſon eſt, comme je t'ay enſeigné, qu'on doit ôter autant qu'il eſt poſſible l'eau du pié des arbres fruitiers, ſinguliérement dans une terre qui la conſerve pendant l'Hyver.

Comme la rigueur de l'Hyver peut beaucoup préjudicier aux arbres, les grandes & continüelles chaleurs pendant l'Eté peuvent auſſi beaucoup leur nuire ; car à moins que le fonds dans lequel ils ſont plantez ſoit d'un temperament humide, il faut de toute néceſſité, pour bon qu'il puiſſe étre d'ailleurs, qu'il cede à une longue ſechereſſe. Or pour remedier à cela, il faut, comme j'ay dit des terres arides, & naturellement ſeches, arroſer deux fois la ſemaine, même ombrager le pié de méchante fagotaille toute verte, & il ne faut pas que la dépenſe de la coupe du fagot empêche de faire un ſi bon ouvrage ; car au mois d'Octobre on peut l'ôter & s'en ſervir pour le four, ou autres uſages.

La vieilleſſe des arbres de même que du reſte des choſes naturelles, eſt le plus grand mal

mal dont ils puiſſent étre attaquez. Toutefois il ne faut pas épargner un peu de ſoin pour conſerver en reconnoiſſance ceux qui durant longues années nous ont pourveu d'excellent fruit. Car pour les autres je conſeille d'en mettre de meilleurs à leur place. Mais pour les bons, lorſque quelque groſſe & conſidérable branche vient à ſecher, je ſuis d'avis de la couper au vif avec la ſcie, ou ciſeau de Menuiſier, & faire une poupée ſur la coupe à cauſe de l'évent, & parce que tous ces deſordres n'arrivent que pas le manquement du fonds où les arbres ſont plantez, car il eſt certain que la bonté de la terre contribuë entiérement à la vigueur, & à la longue durée des arbres. C'eſt pourquoy il ne faut pas ſe contenter d'ôter ſeulement tout le bois mort, qui eſt la marque du peu de nourriture que l'arbre reçoit du fonds où l'arbre eſt placé: mais encore pour cette raiſon, ôter, ainſi que j'ay dit des terres arides, toute cette terre uſée d'entre ſes racines, pour y remettre de bonne terre nouvelle, qui luy communiquera de forces nouvelles, & une nouvelle vie. Le fumier des

pigeons

pigeons melé parmy cette terre au pié des arbres vieux fait des merveilles, & j'en ay veu par cét artifice jetter d'auſſi beau bois, & autant de beau & bon fruit, qu'on en peut eſperer d'un arbre de l'âge de vingt-cinq à trente années.

Je ne parleray point des arbres qui nous viennent des Païs étrangers, dont le grand & continüel ſoin qu'il faut prendre pour les conſerver dans un Climat qui ne leur eſt aucunement propre, me les fait reputer pour des malades, dont je laiſſe aux grands Seigneurs la dépenſe de leurs caiſſes, & de leur loge & la culture à leurs Jardiniers, de peur qu'ils ne divertiſſent l'inclination que j'ay toûjours eu pour nos aimables Poiriers, dont le fruit ſurpaſſe infiniment en beauté, en bonté & en diverſité d'eſpeces tous les fruits des quartiers les plus éloignez de l'Europe.

FIN du I. TOME.

Suite

Suitte

De

L'ESCOLE

Du

JARDINAGE

Avec le

SUPPLEMENT

TOME II.

AVIS
du
LIBRAIRE.

LA seule chose que l'on puisse trouver à redire à L'Ecole des Jardiniers, *est de ce que l'Autheur n'a parlé qu'en passant des especes de fruits, & mêmes d'un fort petit nombre. Cependant comme il y en a une infinité d'especes differentes, il est sûr que leur connoissance n'est pas une des moindres parties de la science du Jardinage. En effet, à quoy serviroit-il d'en savoir à fonds tous les préceptes, & d'avoir joint à la Théorie tout ce qu'une longue pratique & une heureuse experience peuvent en apprendre, si pour recompense de ses travaux, on ne voyoit croistre sur des Arbres que l'on auroit soigneuse-*

ment

ment plantez, taillez & cultivez, que des fruits de peu de valeur. A la vérité on a desja plusieurs Livres sur cette matiere, mais tous fort obscurs & fort imparfaits, à la réserve de l'Instruction pour les Jardins Fruitiers & Potagers, de Mr. de la Quintinie, & de l'Abregé des bons Fruits. A légard de ce dernier, il est peu éxact; & constamment il décrit souvent la même espece de fruicts sous des noms differens. Pour ce qui est de l'autre, il faut rendre à la memoire de cet Illustre Directeur des Jardins Potagers du Roy de France, toute la justice qui luy est dûe. Aucun homme n'a porté le Jardinage si loin; & tous ceux qui à l'imitation des plus grands hommes de l'Antiquité, sont aujourd'huy épris d'une passion si innocente, si agreable & si noble, sont sans doute infiniment redevables à feu Mr. de la Quintinie. Mais son ouvrage estant trop gros & peut estre trop cher pour étre entre les mains

de

de tout le monde, j'ay crû que ce seroit rendre service au public, que d'en tirer ce qu'il y a de meilleur en ce qui regarde les especes de fruicts, & d'en former un supplément pour L'Escole des Jardiniers. *On y a joint quelques remarques tirées d'autres Auteurs, & particulierement de l'Abregé des bons fruits dont on vient de parler.*

SUP-

SUPPLÉMENT

Contenant la Description des meilleurs Fruits, & diverses autres choses qui regardent cette matiere.

CHAPITRE I.

Des Petits Fruits Rouges.

ON appelle communément fruits Rouges, les Fraises, les Framboizes & les Groseilles &c. dont nous dirons icy deux mots, avant que de passer aux fruits les plus considerables.

Et pour commencer par les Fraises, il y en a de plusieurs espéces, dont la meilleure & la plus naturelle est celle qui se trouve

dans les bois. On compte outre cela les Fraiſes Rouges, l'une ronde & l'autre longue qui eſt la moindre, la Fraiſe blanche, la Fraize à fleur double, la Fraize qui ne fait point ou peu de Trainée & qui Pullulle du pié, la Fraize d'Angleterre & enfin le Capron, qui eſt fade, mais trés gros & propre pour orner un plat de fraiſes. Les autres eſpéces de Fraiſes cy deſſus degenerent d'ordinaire en Caprons.

Les Framboiſes ſont de deux ſortes, la Rouge & la blanche, du reſte aſſez ſemblables, à cela prés que la Rouge a plus de goût.

Les Groſeilles ſont de pluſieurs ſortes dont la prémiére que l'on mange eſt la Groſeille verte qui a le bois picquant, auſſi bien qu'une rouge & une violette.

La Groſeille rouge & la blanche communes viennent en ſuitte, & ſont toutes deux un peu aigrelettes.

La Groſeille de Hollande, tant la rouge, que la blanche eſt plus groſſe & plus douce; ſon bois eſt gros & ſes feuilles larges.

Il y a auſſi la P*aſſe Hollande*, autrement dite *Nompareille*, qui eſt rare, eſtimée & nouvelle.

Et

Et enfin la *Groſeille noire*, ou *le faux Poivrier.*

CHAPITRE II.

Des Cerizes.

LE *Nom de Cerize* eſt un terme general qui en comprend pluſieurs eſpeces, dont les principales ſont les Cerizes proprement ainſi dittes, les Griottes, les Bigarreaux. &c.

I. *La Cerize Prénoce* paroiſt la prémiére & ſouvent dés le mois de May. Il la faut greffer ſur des Ceriziers Nains, & la mettre en Eſpalier au levant, ou au midy & dans une terre légere & ſabloneuſe, pour l'avoir tant plus hâtive, ce qui eſt ſon principal & preſque unique mérite.

II. *Les Guignes* dont il eſt auſſi, des blanches, des rouges & des noires, ſuivent les Précoces, & viennent plus groſſes & plus belles lors qu'on les greffe ſur des Meriziers. On les appelle auſſi Greffions en divers endroits.

III. *La Cerize ordinaire*, hâtive ou proprement ainſi ditte, eſt belle d'un beau rouge, la queüe longue, aigrelette. Elle vient fort bien ſans étre greffée, cependant ſi elle l'eſt, elle n'en eſt que plus groſſe & plus belle. Cêt arbre demeure aſſez Nain, & fait plûtoſt un Buiſſon, qu'il ne s'éleve. On l'appelle en de certains lieux *Griotte*, mais fort improprement.

IV. *La Cerize à Bouquet*, ou *gemelle* eſt curieuſe & aſſez bonne, mais plus petite & ſujette à couler. Ce fruit eſt admirable quand il noüe bien, donnant pluſieurs Cerizes ſur une même queüe, & quelque fois juſqu'à 6. ou 7.

V. *La Cerize à grappe*, donne ſes fleurs & ſon fruit en grappe; ſon fruit eſt petit comme la merize, & par conſequent eſt plus curieux que bon.

VI. *La Cerize blanche* eſt rare eſt curieuſe, ambrée, jaunâtre & glacée & pour étre bonne & douce, il faut qu'elle ſoit long tems ſur l'arbre. On dit qu'elle eſt fort connue vers Provins.

VII. *La Cerize tardive*, que lon appelle auſſi *Cerize à Confire*, ou *Cerize de Mont-*

Montmorency eſt la meilleure & la plus eſtimée de toutes les Cerizes. Il en eſt de deux ſortes, dont l'une vient ſur des arbres qui ſont le bois gros, & toujours montant droit. Ce ſont les plus groſſes. Mais ces ſortes d'arbres en donnent peu; On les appelle *la Cerize Coularde.*

La bonne eſpece de Cerize fait ſon bois fort menu & renverſé, celle là charge beaucoup, eſt fort douce, & agréable au goût, trés bonne à manger crüe, & excellente en Confitures. Un même arbre en donne à courte queüe & à longue queüe. C'eſt particulierement de cette ſorte de Cerize qu'il faut planter.

VIII. *Le Bigarreau*, eſt un fruit rougeatre, ferme & croquant, longuet & quaſi quarré, mais toûjours fort doux & fort agréable, le bois en eſt fort gros, & la feuïlle longuette.

IX. *La Griotte*, eſt une eſpéce de groſſe Cerize noirâtre, aſſez ferme, trés douce, & trés excellente. Elle fleuriſt beaucoup, mais elle eſt fort ſujette à perir à la fleur. L'arbre fait ſon Buiſſon gros, retrouſſé, & aſſez ſerré. La feuïlle en eſt noirâtre.

On l'appelle auſſi *Guin doux* en divers endroits.

X. *Les Merizes* ſont les petites Cerizes ſauvages, rouges, blanches & noires, dont les arbres croiſſent naturellement dans les bois, & ſont trés bons pour recevoir les greffes des principales eſpéces de Cerizes.

Il eſt de pluſieurs autres eſpéces de Cerizes, mais nous nous contentons d'avoir décrit les principales.

Si l'on avoit douze Ceriziers à planter, il y en pourroit avoir ſix Ceriziers tardifs, deux Bigarreaux, deux Griottiers, & deux Ceriziers hatifs. Pour vingt quatre ce ſeroit la même proportion. Si trois douzaines ce ſeroit dixhuit tardifs, quatre hatifs, ſept Bigarreaux, ſept Griottiers, outre quelques Guignes ou Greffions rougeâtres.

On finira cét article en remarquant que l'on peut greffer les Ceriziers en automne, mais bas & dans terre. Ces ſortes de greffes pouſſent au Printems d'une force extraordinaire, & paſſent de beaucoup celles que l'on fait en Fevrier ou Mars.

CHA-

CHAPITRE III.

Des Abricots.

L'*Abricot*, eſt un fruit connu de tout le monde & dont on fait extrémement de cas, pour les confitures, tant ſeches que liquides, qui ſont admirables. Il n'y en a pas de beaucoup d'eſpéces.

Il en vient d'aſſez bons en grands arbres, qui ſe trouvent tout tannelez de petites marques rouges; & ne ſont pas ſi gros qu'en Eſpalier, mais en révanche d'un goût bien plus relévé.

Les Abricots ordinaires, ſont bien plus gros, & ont la chair jaune, & ils ne meuriſſent qu'environ la my Juillet. Il eſt bon d'en avoir en eſpalier aux quatre Expoſitions, ſi on a aſſez de murailles pour cela, afin que ſi l'une manque, l'autre donne, ce fruit fleuriſſant de bonne heure, & par conſequent eſtant ſujet à perir à la fleur par les blanches gelées.

Il eſt d'une eſpéce de gros Abricot qui eſt tout blanc déhors & dedans, & par

conſequent eſt plus eſtimé pour les Confitures liquides.

On a encore en Angoumois un petit Abricot à Amande douce, dont la chair eſt trés blanche. Il eſt trés bon & vient fort bien en grands arbres.

Les Abricots ne ſe greffent guere qu'en Ecuſſon & en Oeil dormant, ou ſur certaines eſpéces de Pruniers, ou ſur des Abricottiers de noyau.

CHAPITRE IV.

Des Peſches, Pavies & Brugnon.

LE Peſcher eſt un arbre qui porte un fruit excellent & delicieux, aujourd'huy fort eſtimé & récherché, & pour tout dire fort à la mode Il y a des gens qui prétendent que la Péche eſt la femelle & que le Pavie & le Brugnon ſont le mâle. Mais on s'expliquera bien mieux ſi l'on dit que les Péches ſont celles qui quittent le noyau; que l'on appelle Brugnon ce qui étant liſſe, c'eſt à dire ſans aucun poil, ne quitte pas le

le noyau ; & enfin que l'on appelle Pavie, blanc, jaune, rouge &c. ce qui ayant la peau un peu velüe ne quitte auſſi nullement le noyau. Il y a un trés grand nombre d'eſpéces de Peſches, pluſieurs de Pavies, & peu de Brugnons. On en décrira icy les principales & les plus eſtimées.

Juillet.

I. *L'Avant Péſche* eſt la prémiére qui ſe préſente, & meurit ſouvent dés le commencement de Juillet. Son principal mérite eſt d'étre fort hâtive. Du reſte, elle eſt petite, rondelette, avec une pétite tête au bout, toute blanche, la chair fine & l'eau douce & ſuccrée, mais pourtant un peu ſujette à dévenir patteuſe. Elle charge beaucoup, fait de grandes fleurs, un plus petit arbre que les autres Peſches, & eſt ſujette aux Fourmis : Ces derniéres qualitez luy ſont communes avec la ſuivante.

Août.

II. *La Péſche de Troye*, ſuit, & meurit d'ordinaire au commencement d'Août. El-

le eſt un peu plus groſſe que l'Avant-Peſche & plus relévée en goût; Du reſte fort colorée avec une trés petite tête au bout. C'eſt une trés agréable Peſche.

III. *La Peſche Mâdelaine blanche*, eſt une des plus excellentes Péſches, & l'on n'en ſauroit dire aſſez de bien. Elle eſt aſſez hâtive, mais en même tems belle & fort groſſe, ronde, à demy platte, fort colorée du côté du Soleil, & nullement de l'autre, la chair fine, l'eau douce & ſuccrée, le goût rélévé, nul rouge au tour du noyau, qui eſt court & aſſez rond. Son unique deffaut eſt qu'elle eſt auſſi ſujette aux fourmis. Quelques uns croyent qu'il y en a de deux eſpéces.

IV. *Le Pavie blanc*, ne differe en rien de la Mâdelaine blanche par les déhors, il n'y a qu'à l'ouvrir & à le manger, qu'on le trouve Pavie, c'eſt à dire une chair ferme, tenant au noyau & aſſez de goût quand il eſt bien meur.

V. *La Mâdelaine rouge*, qui eſt la même que la Payſanne & la double de Troye, eſt rouge, platte, camuſe, fort colorée en déhors, & aſſez en dedans. Elle eſt médiocrement.

crement groſſe, & ſujette à dévenir Jumelle, ce qui empêche de faire du beau fruit. Sa fleur eſt grande & haute en couleur, ſa chair peu fine, & pourtant d'un goût aſſez bon.

VI. *La Péſche Mignonne*, eſt pour les yeux la plus belle Peſche qu'on puiſſe voir. Elle eſt trés groſſe, trés rouge, ſatinée & ronde : Elle meurit des prémiéres, ſa chair eſt fine, & bien fondante, le noyau petit ; à la vérité, ſon goût n'eſt pas toûjours des plus rélévez ; Mais cela n'empêche pas qu'elle ne paſſe pour une des principales Peſches, & des plus eſtimées.

VII. *La Peſche d'Italie*, eſt une eſpéce de Perſique hâtive, fort bonne & reſſemble en tout à la Perſique ordinaire qui ſera décritte cy aprés, hors que celle cy meurit bien avant l'autre.

VIII. *L'Alberge rouge*, eſt une des plus jolies Peſches par ſon goût vineux & relevé ſi on la laiſſe bien meurir. Elle eſt de la groſſeur de la Peſche de Troye, & luy reſſemble aſſez, hors qu'elle eſt plus colorée.

IX. *Le Pavie Alberge violet*, eſt petit & fort agreable.

X. *La Péſche Bourdin*, eſt médiocrement groſſe, toute ronde, fort colorée, trés agréable à voir & d'un goût extrémement relevé. En un mot c'eſt une Péſche fort eſtimée, & qui d'ailleurs réuſſit aſſez bien en plein vent. Elle eſt un peu tardive à raporter, mais à la fin charge abondamment.

Septembre.

XI. *La Belle-Chevreuze*, eſt une trés-belle & trés-bonne Péſche, qui ne cede guere à aucune autre en groſſeur, en beauté de coloris, en belle figure (qui eſt tant ſoit peu longuette) en chair fine & fondante, en abondance d'eau ſuccrée & en bon goût; & par deſſus cela elle excelle par la fecondité de ſon rapport, ſi bien que ſûrement c'eſt une Péſche extrémement eſtimée & récherchée. Elle n'a d'autre deffaut que celuy de ſe trouver quelque fois un peu patteuſe, mais cela n'arrive que quand on la laiſſe trop meurir, ou qu'elle eſt venue dans un fonds froid & humide.

XII. *La*

XII. *La Roſſane*, reſſemble en figure & en groſſeur à la Bourdin, & en eſt differente en couleur de peau & de chair, celle cy l'ayant jaune, & d'ailleurs prend au Soleil un rouge fort obſcur. Du reſte elle rapporte beaucoup & eſt de bon goût : un peu ſujette pourtant à devenir patteuſe.

XIII. *Le Pavie Roſſane*, luy eſt ſemblable à cela prés que c'eſt un Pavie.

XIV. *La Perſique*, eſt d'un rapport extrémement abondant & d'un merveilleux goût ; Elle eſt longuette, d'une groſſeur raiſonnable, & ſon coloris eſt d'un bel incarnat un peu enfoncé : Son noyau eſt longuet, & la chair qui lui eſt voiſine eſt un peu teinte. Enfin on peut dire à ſon avantage qu'elle a toutes les bonnes qualitez qu'on luy peut ſouhaiter.

XV. *La Péſche violette hâtive*, eſt conſtamment la meilleure de toutes les Péſches; & c'eſt en effect, celle qui de toutes a la chair la plus agréable, l'eau la plus parfumée, & le goût le plus vineux & le plus relévé. Mais elle n'eſt guere groſſe, & pourtant en revanche elle eſt d'un trés grand rapport.

XVI. *La Belle-Garde*, eſt une trés belle Péſche qui reſſemble aſſez à l'admirable, hors qu'elle eſt un peu plus hâtive, & un peu moins colorée déhors & dedans, & qu'elle a même la chair plus jaunâtre, & en même tems le goût moins relévé.

XVII. *Le Brugnon Violet*, eſt un fruit dont on fait bien du cas, & en vérité il eſt admirable lors qu'on luy donne le tems de meurir ſi fort qu'il en dévienne un peu ridé. Sa chair eſt aſſez tendre, & aſſez teinte autour du noyau. Son eau eſt agréablement parfumée; & pour ainſi dire ſon goût eſt enchanté.

XVIII. *La Pourprée, ou Vineuſe*, marque ſon coloris par l'un de ſes noms, & ſon goût par l'autre; En effét elle eſt d'un rouge brun enfoncé, dont ſa chair eſt aſſez penétrée, trés ronde & aſſez groſſe: La chair en eſt aſſez fine & le goût relévé. Elle rapporte abondamment.

XIX. L'*Admirable*, dont le nom ſeul fait l'éloge, a preſque toutes les bonnes qualitez qu'on peut ſouhaiter, & n'en a point de mauvaiſes. Elle fait un trés bel arbre, & eſt la plus groſſe, & la plus belle de toutes.

tes les Péſches, étant ronde & d'un beau coloris; Elle a la chair ferme, fine & bien fondante, l'eau douce & fort ſucrée, le goût vineux & relévé, & n'eſt point ſujette à étre patteuſe; s'accommodant même aſſez bien de toutes les expoſitions, ce que ne font pas les autres Peſches. Son noyau eſt petit, & elle rapporte beaucoup. En un mot c'eſt un fruit que l'on peut dire parfait, & on ne peut pas ſe vanter d'avoir des Péſches, quand on manque de celle-cy, & de la violette hâtive.

Octobre.

XX. *La Péſche Nivette*, eſt encore une trés belle & trés groſſe Péſche: elle a un beau coloris en déhors & en dedans, elle n'eſt pas tout a fait ſi ronde que les admirables, mais quelque fois un peu cornue & longuette. Elle charge beaucoup & a toutes les qualitez interieures que l'on peut ſouhaitter, ſoit de la chair & de l'eau, ſoit du goût & du noyau. En un mot c'eſt une des Peſches les plus exquiſes & les plus eſtimées, & pour tout dire la meilleure de toutes les tardives, commençant à meurir, lors

lors que l'admirable paſſe, c'eſt à dire ſur la fin de Septembre.

XXI. *La Blanche d'Andilly*, eſt de grand rapport, belle à voir, groſſe, ronde, platte, elle colore fort vif du côté du ſoleil, mais ſans aucun rouge au dedans. Elle devient patteuſe, quand on la laiſſe trop meurir.

XXII. *La Péſche d'Abricot*, auſſi dite *Sandali ou admirable jaune tardive*, eſt une Mirlicottonne, elle reſſemble entierement par figure & par ſa groſſeur à l'admirable, mais elle en eſt differente par le coloris jaune qui eſt dans ſa peau & dans ſa chair. Elle eſt d'un fort bon goût, mais pourtaut un peu ſujette à dévenir patteuſe.

XXIII. *Le Pavie jaune*, eſt tout de même étant auſſi un Mirlicotton.

XXIV. *La Royale tardive*, eſt auſſi une eſpéce d'admirable, mais colore plus noir en déhors & en dedans, & eſt plus tardive. Elle eſt excellente quand elle peut bien meurir.

XXV. *La Violette Tardive*, autrement *la Péſche Marbrée*, eſt un peu plus groſſe que la violette hâtive, un peu moins colorée, étant marbrée & auſſi bonne quand elle

elle a pû avoir assez de Soleil pour étre bien meure, étant d'un goût agréable & vineux. Elle a le deffaut de ne pas bien meurir & de crevasser quand la fin de l'Eté, & l'automne sont trop humides & trop froids.

XXVI. Le *Gros Pavie Rouge de Pompone, ou le Monstrueux*, est effectivement d'une grosseur surprenante ayant quelque fois jusqu'à tréze ou quatorze pouces de tour. Il est du plus beau coloris du monde, & excellent à manger, quand il peut étre bien meur.

Voila à peu prés les meilleures & les plus considerables espéces de Pésches & de Pavie, & dequoy contenter les plus grands curieux. Cependant si quelqu'un n'en étoit pas content on luy indiquera encore le Nom de plusieurs autres, savoir *l'Alberge jaune & le petit Pavie jaune, la Capucine, la Druselle, les Pésches Cerizes, la Pésche Commune blanche, ditte de Corbeil, la Pésche à fleur double, la Pésche de Pau, la Narbonne, Pavie de Saint Martin, Pésche à Têtin, Brugnon Jaune lisse, la sanguinolle, la Pesche Noix, la Betterave &c.*

A l'égard de la disposition, nous dirons qu'au-

qu'autant qu'on le peut on doit mettre les Péſchers aux Expoſitions du levant ou du midy, parce que c'eſt où ce fruit reuſſit le mieux, mais que ſi l'on en veut placer quelques uns au Couchant., les eſpéces de Péſches qui y ſont les plus propres ſont *les Admirables, les Bourdins, les Chevreuzes, les Péſches de Troye, les Violettes hâtives, les Pourprées, les Péſches d'Jtalie, les Perſiques, les Royale Tardive.* &c.

Que ſi vous avez cent Peſchers à planter en toutes vos expoſitions, voicy ceux qu'il faut choiſir, ou à proportion ſi vous en avez moins.

12. Admirable.
10. Violette hâtive.
8. Mignonne.
8. Chevreuze.
6. Nivette.
6. Mâdelaine blanche.
4. Perſique.
5. Brugnon violet.
8. Peſche de Troye.
3. Admirable jaune, ou d'Abricot.
3. Violette tardive.
5. Bourdin.

3. Avant Peſche.
3. Pourprée.
4. Peſche d'Italie.
3. Peſche Royale Tardive.
2. Roſſane.
2. Alberge rouge ou Violette.
1. Mâdelaine Rouge.
1. Belle-Garde.
1. Pavie blanc.
1. Gros Pavie Rouge de Pompone.
1. Pavie Roſſane.
1. Blanche d'Andilly.

100.

CHAPITRE V.

Des Prunes,

LA Prune en general eſt un fruit excellent à le conſiderer de toutes les manieres. Il eſt bon à manger crû, à mettre au four, à ſécher au Soleil, & en Compôtes & confitures, de ſorte qu'il eſt aujourd'huy fort eſtimé & fort rechérché. Il en eſt un nombre d'eſpéces préſque infini, & l'on en voit dés le mois de Juillet, juſqu'en Octobre

tobre & plus tard. On ſe contentera de parler icy des meilleures & des principales.

Juillet.

I. *La Cerizette*, paroit la prémiére & eſt la plus hâtive de toutes : Il y en a de deux ſortes la blanche & la rouge ; mais la Rouge eſt la plus eſtimée : Elle eſt petite, ronde, & préſque quarrée, & aſſez platte, d'un beau rouge de Cerize, avec une peau déliée, s'ouvrant net comme le Damas ; Et quoy que ce ſoit une Prune ſauvage, elle mérite pourtant d'étre cultivée, étant bonne & hâtive. Elle vient de bouture & de noyau, & il n'eſt pas néceſſaire de la greffer, ſon Sauvageon étant franc & de bon rapport.

II. *La Prune Morin hâtive*, eſt auſſi rouge & du reſte la ſuit de prés & eſt bonne.

III. Le *Damas Noir hâtif*, eſt de deux ſortes le gros & le petit ; C'eſt une Prune fort noire, hâtive, mais qui a la chair quelque fois un peu coriace, farineuſe & patteuſe : Il ne la faut mettre qu'en grands arbres, & du reſte c'eſt le meilleur ſujet pour

pour greffer deſſus, ſoit d'autres Prunes, ſoit des Peſches, Pavies &c.

Août.

IV. Le *Perdrigon de Cernay*, dit auſſi *double Damas, ou Paſſe Velours*, eſt une trés belle & groſſe Prune Violette fleurie, ronde, quartée, aſſez hâtive, dont le noyau eſt gros ainſi que le bois, & la feuille trés grande & trés large; Elle s'ouvre trés bien, mais elle n'eſt pas relévée en goût, ſa chair étant coriace & farineuſe. Cependant on en peut avoir quelque arbre, à cauſe de ſa grande fecondité & qu'elle peut ſervir aux compôtes.

V. *Le Damas Violet-Rond*, dit auſſi *Maugeron* par quelques uns, eſt une des principales Prunes, & la prémiére de toutes pour mettre en Buiſſon ou arbres de tige. Elle eſt ronde, aſſez groſſe & d'un beau Violet; Elle quitte le noyau & ſe fend des mieux; elle eſt fort ſuccrée & d'un goût exquis & particulier; En un mot c'eſt une Prune trés excellente & fort eſtimée.

VI. *Le Gros Damas-Blanc*, eſt auſſi une excellente Prune, ronde & préſque quartée, aſſez

assez grosse, d'un blanc jaunâtre, quittant fort bien le noyau. Elle est aussi fort succrée & d'un fort bon goût. Il y a aussi le vert qui est plus petit & charge beaucoup & est fort bon pour les Confitures.

VII. La *Prune d'Abricot*, est assez grosse & ronde, & s'ouvre des mieux. Elle est d'un blanc jaunâtre, quelque fois un peu pointillé de rouge, & en un mot ressemblant beaucoup par son exterieur à un bel Abricot dont aussi elle porte le nom, auquel même elle a du rapport par son goût, qui est exquis & relévé. Elle reussit bien de toutes façons, & sur tout en Espalier.

VIII. La *Diaprée rouge*, *dite de Roche-Courbon* qui est un Village prés de Tours, est assez grosse, d'un violet tirant au rouge. Elle ne quitte du tout point le noyau, & est sans contredit la plus succrée de toutes les Prunes : Elle est trés excellente à manger crûe, & si on la fait sécher les Pruneaux en sont des plus exquis & des plus estimez ; Elle reussit fort bien de toutes manieres ; mais c'est pourtant une de celles qui font le mieux en Espalier. Elle vient de bouture, qui

est

est de meilleur rapport que la greffe, mais ne donne pas de si beau fruit.

IX. *La Diaprée Violette*, est d'une figure longuette, d'un beau violet, fort fleuri, fort bonne & delicate; Elle charge bien, & séche d'elle même sur l'arbre.

X. *La Mirabelle*, est une espéce de petit Damas-blanc jaunâtre, pointillé de rouge: Elle est plus longuette que ronde, quitte fort bien son petit noyau & est fort succrée: Elle est bonne à manger crûe, mais la plus excellente de toutes les Prunes en confiture, demeurant en son entier, étant confite & ayant un goût musqué & fort relévé: Elle charge extraordinairement & vient mieux de bouture que de greffe. Il y en a une espéce qui est beaucoup plus tardive, ne meurissant que vers la fin de Septembre, & même plus tard.

XI. *La Prune de Drap d'or*, est aussi une espéce de Damas Jaune, tavelé de rouge: Elle est assez grosse, ronde & un peu platte, quittant fort bien le noyau, fort succrée, & aussi fort bonne en compotes & confitures.

XII. *Le Perdrigon Violet*, a été de tout tems

tems des plus eſtimées & des plus recherchées. E le eſt aſſez groſſe & un peu longue, ſon coloris eſt d'un beau violet tirant au rouge fort fleuri : Elle eſt merveilleuſe pour ſa chair fine, ſon eau ſuccrée & ſon goût relévé. Elle eſt trés excellente à manger crûe, & n'eſt pas moins exquiſe étant confite. Sa fleur eſt fort délicate & ainſi cette Prune eſt fort ſujette à couler, de ſorte que le plus ſûr eſt de n'en guére planter en plain air & ſur tout dans les païs un peu froids, & dans les coteaux qui ſont ſujets aux gelées, mais de la mettre en Eſpalier, où auſſi elle dévient bien plus excellente. Il n'y en a point qui ſoit moins ſujette à étre veneuſe; on dit qu'il y en a un petit, qui eſt beaucoup plus tardif.

XIII. Le *Perdrigon blanc*, eſt aſſez ſemblable au violet tant pour l'intérieur que pour l'extérieur, excepté le coloris qui eſt d'un blanc jaunâtre. Du reſte cette Prune eſt à peu prés auſſi délicate à la fleur, & veut étre miſe en Eſpalier plutôt qu'en plein air.

XIV. L'*Impériale*, eſt une ancienne Prune, fort eſtimée; Elle eſt extrémement groſſe

groſſe & fort longue, d'un beau violet tirant au rouge fort fleuri. Elle a la chair ferme, ſans étre dure, eſt ſuccrée & d'un bon goût. Elle eſt fort bonne crûe, auſſi bien que ſechée au four.

XV. *La Royale*, eſt une belle & groſſe Prune, ronde, d'un rouge clair, fort fleuri, qui a la queüe longue; Et eſt de bon goût.

XVI. *La Caſtelane*, eſt verte, & meilleure en Compotes & confitures, qu'à manger crûe.

XVII. *La Prune d'Ilvert*, eſt auſſi toute verte, mais trés longue & menue, & ne ſe fend pas. Elle n'eſt pas trop bonne crûe, mais trés eſtimée en Compotes & confitures, où elle demeure toûjours verte.

XVIII. *Le Damas Gris*, dit auſſi *Prune de Monſieur*, eſt une Prune d'un Violet gris, fort fleuri, aſſez groſſe, qui a la chair jaune & quitte le noyau: elle a le goût relévé.

XIX. *La Mignonne*, eſt aſſez groſſe & longue, blanche, & un peu tavelée de rouge, s'ouvre des mieux, & a la chair fine & ſuccrée, & eſt fort eſtimée.

XX. *La Reine-Claude*, eſt comme une

eſpéce de gros Damas blanc. Du reſte la Prune eſt ronde, & préſque quarrée & platte, & elle quitte net le noyau. Sa chair eſt aſſez ferme ſans étre dure, ſon eau fort ſuccrée & ſon goût fort bon. En un mot c'eſt une Prune trés excellente & fort eſtimée. Elle eſt aſſez tardive, & c'eſt une des principales en fait d'arbres de tige.

XXI. La *Prune de Sainte Catherine*, eſt aſſez groſſe, longuette, quittant aſſez bien le noyau, & d'un blanc jaunâtre : Elle eſt des plus ſuccrées, & trés bonne à manger crûe, quoy que tardive & la meilleure de toutes à faire des Pruneaus, qui ſe font aiſément & ſe ſéchent préſque ſur l'arbre : Elle vient aſſez bien de bouture, & l'on ne ſçauroit avoir trop d'arbres de cette eſpéce, non ſeulement en arbres de tige, mais auſſi en Eſpalier, où cette Prune dévient ſi excellente qu'elle, n'eſt pas reconnoiſſable, en ſorte qu'il ny a pour lors guere de meilleur fruit au monde, pourvû qu'on luy donne le tems de meurir ſi fort qu'elle en dévienne ridée au tour de la queüe.

Sep-

Septembre.

Pendant une partie de ce mois ſe mangent encore la pluſpart des précédentes.

XXII. Le *Brugnolle*, eſt ronde & préſque quarrée, d'un violet tirant au noir, a la chair jaune & quelquefois un peu ſéché & aigrette, & aſſez bonne crûe, mais fort eſtimée ſéche & en Compotes.

XXIII. Le *Prune Datte* ou *Imperiale blanche*, eſt fort groſſe & fort longue, d'un blanc jaunâtre : elle a la chair ferme & quelquefois un peu ſéche & durette & d'ordinaire aigrette. Elle eſt bonne à faire des Pruneaux.

XXIV. L'*Impératrice*, eſt une eſpéce de Perdrigon violet tardif qui ne meurit d'ordinaire que vers le mois d'Octobre. Cette Prune eſt trés bonne, & trés eſtimée, ayant la chair jaune & le goût excellent. Elle charge beaucoup & coule peu. Elle reüſſit fort bien en Eſpalier.

XXV. Le *gros Damas Noir tardif*, eſt une Prune aſſez groſſe, d'un beau Noir, fort tardive, & d'un goût muſqué & relévé.

XXVI. *La Prune de Sainct Julien*, eſt

assez grosse & longuette, d'un Violet tirant au noir fort fleuri : Elle ne quitte pas le Noyau & se fane sur l'arbre, y demeurant jusques aux gelées : Elle est meilleure en Pruneaux, que crûe, charge beaucoup & vient fort bien de sauvageon. C'est la meilleure espéce pour en faire des Pépinieres, pour servir de sujets sur lesquels on pulsse enter non seulement d'autres Prunes, mais aussi des Pesches, & Pavies.

Ces trois ou quatre dernieres Prunes ne meurissent d'ordinaire que sur la fin de Septembre & même dans le mois d'Octobre.

Parmy les Prunes cy devant décrittes, il y en a quelques unes, dont il est bon d'en avoir en Espalier, tant afin que le rapport en soit plus sûr, que parce qu'elles y acquiérent un goût plus exquis & plus relévé. Telles sont aux Espaliers du Levant, ou du midy.

Le Perdrigon violet.
Le Perdrigon blanc.
La Sainte Catherine.
La Diaprée de Roche-courbon.
La Prune d'Abricot.
L'Impératrice.

Et

Et même ſi l'on veut.

La Mirablle.
La Royale &
La Mignonne.

Au Couchant ne réuſſiſſent pas mal.

Les Perdrigons blanc & violet, la Mirabelle & même la Royale.

On pourroit même en mettre au Nord, mais uniquement pour les Compôtes & non pour manger crûes, & en ce cas là ce ſeroit les ſuivantes.

L'Impériale, le Perdrigon de Cernay, la Caſtellane, l'Ilvert, & la Mirabelle.

A l'égard des Buiſſons & arbres de tige, on a déja dit que les Perdrigon tant le violet, que le blanc, y coulent ſouvent; Mais pour toutes les autres eſpéces elles y reuſſiſſent fort bien, & voicy l'ordre dans lequel on peut les planter.

Pour le prémier Arbre.

1. Damas violet rond.
2. Reine Claude.
3. Impériale.
4. Gros Damas blanc.

5. Diaprée de Roche Courbon.
6. Mirabelle.
7. Imperatrice.
8. Gros Damas noir tardif.
9. Saincte Catherine.
10. Prune d'Abricot.
11. Prune Royale.
12. Prune Mignonne.
13. Diaprée violette.
14. Damas Gris.
15. Brugnolle.
16. Morin-hâtive.
17. Cerizette.
18. Drap d'Or.
19. Castelane.
20. Ilvert.
21. Perdrigon de Cernay.
22. Prune Datte, ou Impériale blanche.
23. Saint Julien.
24. Damas noir hâtif.

Si l'on en a une plus grande quantité à planter il seroit bon de doubler trois ou quatre fois les douze prémiéres dans l'ordre qu'elles sont mises, avant que de doubler les douze autres. Mais ceux qui n'auront pas de quoy en mettre en Espalier, ne

ne laiſſeront pas de planter des Perdrigons blancs & violet ſoit en buiſſons, ſoit en grands arbres, en les mettant dans les endroits de leurs vergers qui ſeront le mieux expoſez, & le plus à l'abri des vents, & du froit.

Liſte, des eſpéces de Prunes que l'on n'a pas décrites.

Blanches jaunâtres.

Prune de Catalogne.
Diaprée blanche.
Moyen de Bourgogne.
Moyen d'Oeuf.
Blanche à fleur double.
Montmirel.
Transparente.
Virginale
Prune de Pologne de Cocq.
Supréme.

Violettes tirant au rouge.

Taureau ou Potiron.
Damen d'Italie dite Bonbouconé.
Perdrigon Normand.
Cœur de Bœuf.

La Figue violette d'Egypte, eſt auſſi une Figue fleur, & trés excellente.

La Figue-noire, eſt fort longue & aſſez groſſe, bonne & ſuccrée, mais un peu plus ſéche que les bonnes blanches. Elle eſt d'un rouge fort brun, & preſque noir.

La Groſſe jaune, eſt un peu teinte & carnée au dedans, elle porte deux fois, peu en Eſté & beaucoup en Automne. Mais elle n'eſt pas trop délicate.

La Groſſe Violette, tant la longue, que la platte, a la chair fort groſſiere.

La Figue verte, qui a la Chair vermeille & la queüe longue, eſt aſſez ſuccrée, mais porte peu.

La petite Figue Grize, ditte *Melette en Gaſcogne* eſt tannée & a la chair rouge; Mais elle porte peu.

La Medot, eſt jaune déhors & dedans.

La Bourjaſſotte, eſt d'un violet obſcur & preſque noir, eſt fort délicate, mais porte peu en Eſté, & meurit difficilement en Automne.

L'Angelique, eſt violette, longue, peu groſſe & aſſez bonne.

Tout bien compté, il ne faut s'attacher qu'aux

qu'aux bonnes blanches, que l'on peut mettre en Eſpaliers, non comme les autres arbres fruitiers, mais avec des crochets plaſtrez en la muraille, ſur leſquels on met des Perches, pour tenir les branches des Figuiers. Il n'y a d'autre ſujettion que de les bien couvrir pendant l'hyver avec des nattes de paille pour les préſerver de la gélée.

La mode eſt aujourd'huy davoir des figuiers en caiſſe qui rapportent beaucoup, & mêmes les figues en ſont meilleures. Il les faut arroſer, abondamment & trés ſouvent pendant l'Eſté, ſur tout lors qu'il ne fait pas de bonnes pluyes ; Et pour l'hyver il n'y a qu'à les rétirer dans quelque lieu couvert, où ils puiſſent étre à couvert de la plus groſſe gélée.

CHAPITRE VII.

Des Poires.

IL n'y a point de fruit, dont il y ait plus d'eſpeces differentes que des Poires. Il en eſt des boeurrées & fondantes qui ſont à préſent les plus eſtimées, & il en eſt de

caſſantes. Les unes pleines d'eau & les autres plus ſéches. Il en eſt auſſi qui ſont parfumées : & enfin on en peut manger toute l'année, puis-qu'il y en a qui meuriſſent dés le commencement de Juillet, & qu'il s'en trouve de ſi tardives qu'elles paſſent juſqu'aux nouvelles. Si l'on vouloit parler de toutes, il en faudroit remplir un gros Volume : Ce qui fait que l'on ſe contentera de donner icy la deſcription des principales, & de celles, en-un-mot, qui ſont aujourd'huy les plus eſtimées & les plus récherchées.

Juillet.

I. *Le petit Muſcat*, ou *Sept en Gueule*, paroit la prémiére & eſt la meilleure de toutes les petites poires hâtives, & par conſéquent fort eſtimée. Elle eſt fort petite & vient par trochets, ſon coloris eſt d'un roux jaune & un peu teint du côté du Soleil, & ſon eau eſt d'un muſc admirable. Elle vient mieux en Eſpalier qu'autrement, tant parce qu'elle y eſt plus hâtive, que parce-que ſon bois eſt ſujet à dévenir chancreux.

II. *La*

II. *La poire Magdelaine*, vient enſuitte & preſque en-même-temps. Elle eſt groſſe pour une Poire hâtive, d'une figure approchant de celle de la Bergamotte d'Automne, d'un verd un-peu blanchâtre, quoyque meure, fort tendre & aſſez d'eau. Mais elle eſt ſujette à tromper & ſi on attend qu'elle vienne à jaunir, elle ſe trouve d'ordinaire patteuſe & paſſée.

III. Le *Muſcat Robert*, auſſi appellé *Poire d'ambre*, *Poire à la Reyne*, *Pucelle de Xaintonge*, *&c.* eſt une Poire, fort bien faite, plus ronde que longue, fort aune, & en-un-mot reſſemblant beaucoup au petit-Muſcat, hors qu'elle eſt beaucoup plus groſſe. Elle a un-peu de marc & ne dure guere; mais en révanche elle rapporte beaucoup & ſa chair eſt aſſez tendre & fort ſucrée, & ſon eau extrémement muſquée. Le bois de ſon arbre eſt tout jaune & particulier.

IV. La *Poire ſans-peau*, eſt dite autrement, *Fleur de Guigne* & même *Rouſſellet hâtif*, par quelque reſſemblance qu'elle a avec le véritable Rouſſellet, dans ſa figure longuette, & ſon coloris rouſſâtre. C'eſt

une fort jolie Poire, qui a l'eau douce, ſans point de mélange de rozat ou d'aigret, & la chair tendre ſans aucun marc.

V. *La Cuiſſe-Madame*, eſt une ancienne Poire, fort connüe & fort eſtimée. C'eſt une eſpéce de Rouſſelet ; la figure & le coloris y convenant aſſez bien. Elle eſt d'un rouge gris, ſa chair eſt entre tendre & caſſante, ſon eau aſſez abondante, ſuccrée, un-peu muſquée, & fort agréable quand elle eſt bien meure. Elle fait un fort bel arbre auſſi-bien que la ſuivante. L'un & l'autre de ces arbres ſont trés difficiles à ſe mettre à fruit ; mais auſſi ſont merveilles du moment qu'ils ont commencé.

VI. *Le Gros Blanquet Muſqué*, eſt une Poire aſſez groſſe, jaune & un-peu colorée. Elle a la queüe fort groſſe, fort courte & un-peu enfoncée. Son bois eſt fort menu. Enfin c'eſt une excellente Poire ; mais aſſez rare, & qui merite bien de dévenir plus commune auſſi-bien que la ſuivante.

VII. *La Blanquette à longue queüe*, eſt une Poire bien faite, dont l'oeil eſt aſſez grand & en déhors, le ventre rond & aſſez allongé

allongé vers la queüe, qui eſt un-peu charnüe, aſſez longue & un peu courbée, la peau fort liſſe, blanche, & quelque fois un-peu colorée du côté du Soleil. La chair en eſt entre tendre & caſſante, fort fine & l'eau aſſez abondante & en-même-tems fort ſuccrée & fort agréable. Du-reſte, comme toutes les Poires d'Eté, elle eſt ſujette à dévenir patteuſe quand elle eſt trop meure.

VIII. Le *Petit Blanquet*, ou *Blanquet Muſqué Ordinaire*, eſt une Poire aſſez ſemblable au Muſcat-Robert par ſa groſſeur & par ſa figure : Elle a la peau fine, le coloris d'un jaune blanc, un peu teint à l'aſpect du Soleil. La chair en eſt un-peu ferme. Si bien quelle n'eſt pas ſans marc & ſans pierre ; mais l'eau en eſt fort douce & fort ſuccrée.

IX. La *Cramoiſine*, eſt auſſi une eſpece de Blanquet, excellente & à-peu-prés la même choſe que la Blanquette à longue queüe, ou que le petit Blanquet.

X. L'*Amiré Roux*, autrement *Gros Orgnonnet*, ou *Roy d'Eté*, ou *Poire de Cypre*, eſt une Poire aſſez colorée, d'un rouge gris brun, ronde,

ronde & passablement grosse. La chair en est ferme & l'eau fort succrée & relevée.

XI *Le Bourdon Musqué*, est une Poire qui pour sa grosseur & la qualité de sa chair, de son goût, de son parfum & de son eau, aussi-bien que par le tems de sa maturité, ressemble assez au Muscat Robert, & n'en est guére différent que par la queüe, qu'il a plus longue. Il le faut manger un-peu vert, autrement il noircit au dedans étant trop meur.

XII. L'*Epargne*, ou *Saint Samson*, est une Poire qui charge beaucoup, rouge, assez grosse & fort longue, & pour ainsi dire, un peu voutée dans sa taille. Elle a la chair tendre, & un-peu aigrelette, ce qui fait que beaucoup de gens la trouvent plus belle que bonne. Cependant si on la cueille un-peu verte, elle en dévient meilleure, & plus boeurrée & plus fondante.

Août.

Dans le commencement d'Août se mange encore la Poire d'Epargne & même souvent quelques-unes des précédentes.

XIII. *La Poire d'Amiral*, est rouge, plus platte

platte que longue, eſt trés-tendre & délicate & ſans pierre, a beaucoup d'eau, & cette eau eſt agréable. Tout cela joint à ce qu'elle charge beaucoup fait qu'elle n'eſt pas à mépriſer.

XIV. *La Poire de Prince*, dite auſſi *Chair à-dame*, & même *Rouſſelet-hâtif*, ayant de la reſſemblance avec le véritable Rouſſelet, tant à cauſe de ſa figure, qu'à cauſe de ſa chair & de ſon goût qui en approchent, eſt jaune & rouge & d'une eau muſquée & relevée. Elle ne mollit pas facilement & vient mieux ſur franc que ſur coignaſſier.

XV. L'*Orange verte*, eſt une Poire ancienne fort commune; mais qui ne laiſſe pas d'étre encore eſtimée, ſa chair eſt caſſante, mais tendre; ſon eau eſt ſucrée, avec un parfum qui luy eſt tout particulier. Sa taille eſt aſſez groſſe, platte & ronde. Son oeil eſt enfoncé & ſon coloris vert & incarnat, ſur une peau rude, comme celle des véritables Oranges dont elle porte le nom. Au reſte, elle eſt d'un trés grand rapport & ne manque jamais.

XVI. *La fondante de Breſt*, eſt une Poire

assez grosse & longuette, d'un Violet tirant au noir fort fleuri : Elle ne quitte pas le Noyau & se fane sur l'arbre, y demeurant jusques aux gelées : Elle est meilleure en Pruneaux, que crûe, charge beaucoup & vient fort bien de sauvageon. C'est la meilleure espéce pour en faire des Pépinieres, pour servir de sujets sur lesquels on pulsse enter non seulement d'autres Prunes, mais aussi des Pesches, & Pavies.

Ces trois ou quatre dernieres Prunes ne meurissent d'ordinaire que sur la fin de Septembre & même dans le mois d'Octobre.

Parmy les Prunes cy devant décrittes, il y en a quelques unes, dont il est bon d'en avoir en Espalier, tant afin que le rapport en soit plus sûr, que parce qu'elles y acquiérent un goût plus exquis & plus relévé. Telles sont aux Espaliers du Levant, ou du midy.

Le Perdrigon violet.
Le Perdrigon blanc.
La Sainte Catherine.
La Diaprée de Roche-courbon.
La Prune d'Abricot.
L'Impératrice.

Et même ſi l'on veut.

La Mirablle.
La Royale &
La Mignonne.

Au Couchant ne réuſſiſſent pas mal.

Les Perdrigons blanc & violet, la Mirabelle & même la Royale.

On pourroit même en mettre au Nord, mais uniquement pour les Compôtes & non pour manger crûes, & en ce cas là ce ſeroit les ſuivantes.

L'Impériale, le Perdrigon de Cernay, la Caſtellane, l'Ilvert, & la Mirabelle.

A l'égard des Buiſſons & arbres de tige, on a déja dit que les Perdrigon tant le violet, que le blanc, y coulent ſouvent; Mais pour toutes les autres eſpéces elles y reuſſiſſent fort bien, & voicy l'ordre dans lequel on peut les planter.

Pour le prémier Arbre.

1. Damas violet rond.
2. Reine Claude.
3. Impériale.
4. Gros Damas blanc.

5. Diaprée de Roche Courbon.
6. Mirabelle.
7. Imperatrice.
8. Gros Damas noir tardif.
9. Saincte Catherine.
10. Prune d'Abricot.
11. Prune Royale.
12. Prune Mignonne.
13. Diaprée violette.
14. Damas Gris.
15. Brugnolle.
16. Morin-hâtive.
17. Cerizette.
18. Drap d'Or.
19. Castelane.
20. Ilvert.
21. Perdrigon de Cernay.
22. Prune Datte, ou Impériale blanche.
23. Saint Julien.
24. Damas noir hâtif.

Si l'on en a une plus grande quantité à planter il seroit bon de doubler trois ou quatre fois les douze prémiéres dans l'ordre qu'elles sont mises, avant que de doubler les douze autres. Mais ceux qui n'auront pas de quoy en mettre en Espalier, ne

ne laiſſeront pas de planter des Perdrigons blancs & violet ſoit en buiſſons, ſoit en grands arbres, en les mettant dans les endroits de leurs vergers qui ſeront le mieux expoſez, & le plus à l'abri des vents, & du froit.

Liſte, des eſpéces de Prunes que l'on n'a pas décrites.

Blanches jaunâtres.

Prune de Catalogne.
Diaprée blanche.
Moyen de Bourgogne.
Moyen d'Oeuf.
Blanche à fleur double.
Montmirel.
Transparente.
Virginale
Prune de Pologne de Cocq.
Supréme.

Violettes tirant au rouge.

Taureau ou Potiron.
Damen d'Italie dite Bonbouconé.
Perdrigon Normand.
Cœur de Bœuf.

Prune de Suiſſe, ou Alteſſe.
Datte rouge, ou Imperiale tardive.
Damas violet long.

Violettes tirant au noir.

Jeruſalem ou de Bourdeau.
Prune de Rhodes.

Rouge.

Le Damas d'Eſpagne rouge.
Prune à fleur double.
Daltille.

Noires.

Saint Cyr.
Impériale noire.
Prune de Cypre.
Sans noyau.
Cœur de Pigeon.
Damas dronet.
Norvette.
Diaprée noire tardive.

CHA-

CHAPITRE VI.

Des Figues.

LA Figue, eſt un fruit ſi excellent & ſi délicieux qu'il eſt bien juſte de lui donner une place en ce recueil.

La Figue-blanche, que l'on nomme *Figue fleur*, eſt de trois ſortes, la longue, la ronde & la petite de Marſeille, toutes trois ſont fort ſuccrées & fondantes, chargent beaucoup & portent deux fois l'année en Eſté & en Automne. Les prémiéres ſont les plus groſſes & meuriſſent bien toutes les années, mais en revanche quand les ſecondes reuſſiſſent elles ſont meilleures & plus ſuccrées. A l'égard de la figure, les rondes ſont un peu plus abondantes, mais les longues reuſſiſſent le mieux pour l'Autõne. Dans le ſonds les unes & les autres ſont admirables & delicieuſes, & les ſeules dont il faille planter dans des Climats médiocrement chauds. Nous ne laiſſerons pas d'indiquer le nom des autres eſpéces.

La Figue violette d'Egypte, eſt auſſi une Figue fleur, & trés excellente.

La Figue-noire, eſt fort longue & aſſez groſſe, bonne & ſuccrée, mais un peu plus ſéche que les bonnes blanches. Elle eſt d'un rouge fort brun, & preſque noir.

La Groſſe jaune, eſt un peu teinte & carnée au dedans, elle porte deux fois, peu en Eſté & beaucoup en Automne. Mais elle n'eſt pas trop délicate.

La Groſſe Violette, tant la longue, que la platte, a la chair fort groſſiere.

La Figue verte, qui a la Chair vermeille & la queüe longue, eſt aſſez ſuccrée, mais porte peu.

La petite Figue Grize, ditte *Melette en Gaſcogne* eſt tannée & a la chair rouge; Mais elle porte peu.

La Medot, eſt jaune déhors & dedans.

La Bourjaſſotte, eſt d'un violet obſcur & preſque noir, eſt fort délicate, mais porte peu en Eſté, & meurit difficilement en Automne.

L'Angelique, eſt violette, longue, peu groſſe & aſſez bonne.

Tout bien compté, il ne faut s'attacher qu'aux

qu'aux bonnes blanches, que l'on peut mettre en Eſpaliers, non comme les autres arbres fruitiers, mais avec des crochets plaſtrez en la muraille, ſur leſquels on met des Perches, pour tenir les branches des Figuiers. Il n'y a d'autre ſujettion que de les bien couvrir pendant l'hyver avec des nattes de paille pour les préſerver de la gélée.

La mode eſt aujourd'huy davoir des figuiers en caiſſe qui rapportent beaucoup, & mêmes les figues en ſont meilleures. Il les faut arroſer, abondamment & trés ſouvent pendant l'Eſté, ſur tout lors qu'il ne fait pas de bonnes pluyes; Et pour l'hyver il n'y a qu'à les rétirer dans quelque lieu couvert, où ils puiſſent étre à couvert de la plus groſſe gélée.

CHAPITRE VII.

Des Poires.

IL n'y a point de fruit, dont il y ait plus d'eſpeces differentes que des Poires. Il en eſt des boeurrées & fondantes qui ſont à préſent les plus eſtimées, & il en eſt de

caſſantes. Les unes pleines d'eau & les autres plus ſéches. Il en eſt auſſi qui ſont parfumées : & enfin on en peut manger toute l'année, puis-qu'il y en a qui meuriſſent dés le commencement de Juillet, & qu'il s'en trouve de ſi tardives qu'elles paſſent juſqu'aux nouvelles. Si l'on vouloit parler de toutes, il en faudroit remplir un gros Volume : Ce qui fait que l'on ſe contentera de donner icy la deſcription des principales, & de celles, en-un-mot, qui ſont aujourd'huy les plus eſtimées & les plus récherchées.

Juillet.

I. Le *petit Muſcat*, ou *Sept en Gueule*, paroit la prémiére & eſt la meilleure de toutes les petites poires hâtives, & par conſéquent fort eſtimée. Elle eſt fort petite & vient par trochets, ſon coloris eſt d'un roux jaune & un peu teint du côté du Soleil, & ſon eau eſt d'un muſc admirable. Elle vient mieux en Eſpalier qu'autrement, tant parce qu'elle y eſt plus hâtive, que parce-que ſon bois eſt ſujet à dévenir chancreux.

II. La

II. *La poire Magdelaine*, vient enſuitte & preſque en-même-temps. Elle eſt groſſe pour une Poire hâtive, d'une figure approchant de celle de la Bergamotte d'Automne, d'un verd un-peu blanchâtre, quoyque meure, fort tendre & aſſez d'eau. Mais elle eſt ſujette à tromper & ſi on attend qu'elle vienne à jaunir, elle ſe trouve d'ordinaire patteuſe & paſſée.

III. Le *Muſcat Robert*, auſſi appellé *Poire d'ambre*, *Poire à la Reyne*, *Pucelle de Xaintonge*, *&c.* eſt une Poire, fort bien faite, plus ronde que longue, fort jaune, & en-un-mot reſſemblant beaucoup au petit-Muſcat, hors qu'elle eſt beaucoup plus groſſe. Elle a un-peu de marc & ne dure guere; mais en révanche elle rapporte beaucoup & ſa chair eſt aſſez tendre & fort ſucrée, & ſon eau extrémement muſquée. Le bois de ſon arbre eſt tout jaune & particulier.

IV. La *Poire ſans-peau*, eſt dite autrement, *Fleur de Guigne* & même *Rouſſellet hâtif*, par quelque reſſemblance qu'elle a avec le véritable Rouſſellet, dans ſa figure longuette, & ſon coloris rouſſâtre. C'eſt

une fort jolie Poire, qui a l'eau douce, ſans point de mélange de rozat ou d'aigret, & la chair tendre ſans aucun marc.

V. *La Cuiſſe-Madame*, eſt une ancienne Poire, fort connüe & fort eſtimée. C'eſt une eſpéce de Rouſſelet; la figure & le coloris y convenant aſſez bien. Elle eſt d'un rouge gris, ſa chair eſt entre tendre & caſſante, ſon eau aſſez abondante, ſuccrée, un-peu muſquée, & fort agréable quand elle eſt bien meure. Elle fait un fort bel arbre auſſi-bien que la ſuivante. L'un & l'autre de ces arbres ſont trés difficiles à ſe mettre à fruit; mais auſſi ſont merveilles du moment qu'ils ont commencé.

VI. *Le Gros Blanquet Muſqué*, eſt une Poire aſſez groſſe, jaune & un-peu colorée. Elle a la queüe fort groſſe, fort courte & un-peu enfoncée. Son bois eſt fort menu. Enfin c'eſt une excellente Poire; mais aſſez rare, & qui merite bien de devenir plus commune auſſi-bien que la ſuivante.

VII. *La Blanquette à longue queüe*, eſt une Poire bien faite, dont l'oeil eſt aſſez grand & en déhors, le ventre rond & aſſez allongé

allongé vers la queüe, qui eſt un-peu charnüe, aſſez longue & un peu courbée, la peau fort liſſe, blanche, & quelque fois un-peu colorée du côté du Soleil. La chair en eſt entre tendre & caſſante, fort fine & l'eau aſſez abondante & en-même-tems fort ſuccrée & fort agréable. Du-reſte, comme toutes les Poires d'Eté, elle eſt ſujette à dévenir patteuſe quand elle eſt trop meure.

VIII. Le *Petit Blanquet*, ou *Blanquet Muſqué Ordinaire*, eſt une Poire aſſez ſemblable au Muſcat-Robert par ſa groſſeur & par ſa figure : Elle a la peau fine, le coloris d'un jaune blanc, un peu teint à l'aſpect du Soleil. La chair en eſt un-peu ferme. Si bien quelle n'eſt pas ſans marc & ſans pierre ; mais l'eau en eſt fort douce & fort ſuccrée.

IX. La *Cramoiſine*, eſt auſſi une eſpece de Blanquet, excellente & à-peu-prés la même choſe que la Blanquette à longue queüe, ou que le petit Blanquet.

X. L'*Amiré Roux*, autrement *Gros Orgnonnet*, ou *Roy d'Eté*, ou *Poire de Cypre*, eſt une Poire aſſez colorée, d'un rouge gris brun, ronde,

ronde & passablement grosse. La chair en est ferme & l'eau fort succrée & relevée.

XI *Le Bourdon Musqué*, est une Poire qui pour sa grosseur & la qualité de sa chair, de son goût, de son parfum & de son eau, aussi-bien que par le tems de sa maturité, ressemble assez au Muscat-Robert, & n'en est guére différent que par la queüe, qu'il a plus longue. Il le faut manger un-peu vert, autrement il noircit au dedans étant trop meur.

XII. L'*Epargne*, ou *Saint Samson*, est une Poire qui charge beaucoup, rouge, assez grosse & fort longue, & pour ainsi dire, un-peu voutée dans sa taille. Elle a la chair tendre, & un-peu aigrelette, ce qui fait que beaucoup de gens la trouvent plus belle que bonne. Cependant si on la cueille un-peu verte, elle en dévient meilleure, & plus boeurrée & plus fondante.

Août.

Dans le commencement d'Août se mange encore la Poire d'Epargne & même souvent quelques-unes des précédentes.

XIII. *La Poire d'Amiral*, est rouge, plus platte

platte que longue, eſt trés-tendre & délicate & ſans pierre, a beaucoup d'eau, & cette eau eſt agréable. Tout cela joint à ce qu'elle charge beaucoup fait qu'elle n'eſt pas à mépriſer.

XIV. La *Poire de Prince*, dite auſſi *Chair à-dame*, & même *Rouſſelet-hâtif*, ayant de la reſſemblance avec le véritable Rouſſelet, tant à cauſe de ſa figure, qu'à cauſe de ſa chair & de ſon goût qui en approchent, eſt jaune & rouge & d'une eau muſquée & relevée. Elle ne mollit pas facilement & vient mieux ſur franc que ſur coignaſſier.

XV. L'*Orange verte*, eſt une Poire ancienne fort commune; mais qui ne laiſſe pas d'étre encore eſtimée, ſa chair eſt caſſante, mais tendre; ſon eau eſt ſucrée, avec un parfum qui luy eſt tout particulier. Sa taille eſt aſſez groſſe, platte & ronde. Son oeil eſt enfoncé & ſon coloris vert & incarnat, ſur une peau rude, comme celle des véritables Oranges dont elle porte le nom. Au reſte, elle eſt d'un trés grand rapport & ne manque jamais.

XVI. La *fondante de Breſt*, eſt une Poire

re plus longue que ronde, à l'eau bonne & relevée & charge extraordinairement.

XVII. *La Poire d'Oeuf, ou Ovale*, eſt une Poire fort connüe & fort eſtimée à Bâle & aux environs. Elle eſt préciſement de la forme & de la groſſeur d'un Oeuf ordinaire dont elle porte le nom. Son coloris eſt d'un vert jaune, tiqueté de petites pointes de rouſſeur, & teint de rouge du côté du Soleil. La chair en eſt boeurrée & l'eau ſuccrée, & d'un goût qui luy eſt tout particulier. Elle charge beaucoup.

XVIII. *Le Rouſſelet*, eſt depuis ſi long tems dans une réputation ſi générale & ſi extraordinaire qu'il ſuffiroit peut-être de l'indiquer, puis que le plus bel éloge que l'on en pourroit faire ſeroit encore au deſſous de ce qu'il vaut. Cependant on dira que c'eſt une Poire médiocre en groſſeur, bien faite dans ſa figure qui eſt plus longue que ronde, la queüe en eſt peu groſſe & peu longue, le coloris gris rouſsâtre d'un côté & rouge obſcur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres qui jauniſſent juſtement pour marquer ſa maturité. La chair en eſt tendre & fort fine, ſans marc, & l'eau

trés

trés agréablement parfumée ; mais d'un parfum enchanté & qui ne ſe trouve qu'en elle. Elle eſt non-ſeulement incomparable à la manger crûe, mais auſſi admirable en compôtes & en confitures ſéches ou liquides, & à ſécher. Elle eſt d'un rapport abondant & facile & réuſſit en toutes ſortes de terres & de figures d'arbres. Surquoy pourtant on remarquera que rien ne luy eſt contraire que l'Eſpalier. Elle y eſt à la vérité, belle, groſſe & abondante ; mais auſſi y perd-elle une partie de ſon goût exquis. Auſſi celles qui croiſſent en plein air & ſur-tout ſur franc, quoy que plus petites, ſont d'un goût infiniment plus relévé. Elle ne réuſſit pourtant pas mal aux Eſpaliers du Nord, où on a le plaiſir d'en trouver lors-que toutes les autres ſont paſſées. Son unique défaut eſt d'étre ſujette à mollir. Cependant, on la peut cueillir verdelette, pour la laiſſer meurir hors de l'arbre ; & ainſi on peut la conſerver pendant quelques jours, en attendant la perfection de ſa maturité, & luy faire faire même de petits voyages. Il y a des gens qui en veulent faire deux eſpéces, ſavoir une

une groſſe dite de *Rheims*, & la petite ordinaire.

XIX. *La Robine*, eſt fort eſtimée à la Cour de France où on luy a donné le nom de *Royale*. Elle porte auſſi en d'autres endroits le nom de *Muſcat d'Août*, *d'Averat*, & de *Poire de la Honville*. Il faut qu'elle ſoit bien excellente, puis-qu'en fait de bonté, elle oſe le diſputer au Rouſſelet, dont on vient de parler. Cette Poire n'eſt pas trop groſſe, & d'une figure entre ronde & platte, & à-peu-prés de la groſſeur & de la figure d'une petite Bergamotte. La queüe en eſt longuette, aſſez droite, & un peu enfoncée & l'oeil eſt un-peu en dedans. Sa chair eſt caſſante ſans étre dure, ſon eau ſuccrée & parfumée; Charme tout le monde. Son coloris eſt d'un blanc jaunâtre & la peau en eſt douce. Elle ne mollit preſque point. Ce qui eſt une qualité fort importante & preſque unique en fait de poires d'Eté. Son mérite ne ſe termine pas ſeulement à étre mangée crüe, elle eſt outre cela admirable en pâtes, compôtes, & confitures. Elle fait un trés beau buiſſon & réuſſit bien par-tout: En-un-mot

on

on peut la dire parfaite : & elle n'a aucun reproche à craindre ſi ce n'eſt que ſon bois eſt ſujet à dévenir quelquefois chancreux & que d'ordinaire elle eſt difficile à ſe mettre à fruit.

XX. *La Caſſolette*, autrement nommée *Friolét*, *Muſcat verd*, en Poitou, la *Verdette* ou *Poire de Paſte Ribeau* en Anjou, ou *des Poits de Sillery*, eſt une poire longuette, verdâtre, griſâtre, jauniſſant un-peu en maturité. Elle ne céde preſque rien à la Robine, ny par ſa chair, ny par ſon eau, ny par tout ſon mérite, ſi ce n'eſt qu'elle eſt ſujette à mollir, ce qui n'arrive point à la Robine.

XXI. *Le bon Chrétien d'Eté Muſqué* ne vient guere bien que ſur franc. Cette Poire eſt trés excellente & fait un fort bel arbre. Elle eſt d'une figure agréable à voir, étant bien faite en Poire, d'une groſſeur raiſonnable, & à peu prés comme celles des belles Bergamottes. Son coloris eſt blanc d'un côté, & rouge de l'autre, ſa chair eſt entre tendre & caſſante, ayant beaucoup d'eau, accompagnée d'un agréable parfum.

Sep-

Septembre.

Le Rouſſelet, la Robine, la Caſſollette & le bon Chrétien d'Eté muſqué paroiſſent encore la plus grande partie de ce mois.

Le bon Chrétien d'Eté ordinaire, dit *Graccioli di Roma*, eſt une fort groſſe Poire d'une figure longue, ayant le ventte fort gros. La peau en eſt liſſe, jaune, quelquefois un peu teinte du côté du ſoleil, mais rarement; la chair entre caſſante & tentre, l'eau abondante & ſuccrée, mais quelquefois un peu âpre. Elle eſt d'un trés-grand rapport, & particuliérement au bout des branches.

Le Salvéati, eſt une Poire aſſez groſſette, ronde, queüe longuette, aſſez menüe, un peu enfoncée, l'oeil pareillement un peu enfoncé & petit, le coloris d'un jaune rouſſâtre-blanchâtre. La chair en eſt tendre, mais peu fine, l'eau ſuccrée & parfumée, mais cette eau n'eſt pas en trop grande quantité.

La Poire de pendar, eſt une Poire que l'on prendroit pour la Caſſolette à l'égard de ſa chair, de ſon eau, de ſon goût & de ſa figure,. Mais comme elle eſt un peu groſſe,

&

& qu'elle a le bois different, auſſi bien que le tems de ſa maturité, on voit bien que ce n'eſt pas la même choſe.

La Verte longue, ou *Mouille bouche d'automne* eſt une Poire ancienne, fort connüe & eſtimée & d'un trés grand rapport. On peut dire que des deux noms qu'elle porte, l'un fait connoître les déhors & l'autre ſa bonté intérieure. Elle mollit un peu facilement, & eſt ſujette à dévenir patteuſe dans les fonds froids & humides, ce qui nuit quelquefois à ſa réputation. Mais il n'en eſt pas ainſi quand elle eſt venüe dans un terroir plus chaud & plus ſec: & ſi pour lors on conſidére la quantité, la douceur & le parfum de ſon eau, & la délicateſſe de ſa chair fine, ſans aucun marc, & n'ayant pas même plus de peau que les bonnes Péches, on ne ſauroit s'empêcher de luy rendre la juſtice qui luy eſt dûe. Elle réüſſit mêmes aſſez bien en Eſpalier au Nord. On dit que depuis peu de temps on en a découvert à Paris une eſpéce rare & particuliére qui eſt rayée & pannachée comme la Bergamotte Suiſſe dont il ſera parlé cy-aprés, ayant le bois & une partie des feuilles de même.

Le

Le Boeurré, tant *le Rouge* dit *d'Amboiſe*, & *L'Iſambert des Normands*, que *le gris* & *le vert*, eſt à peu prés la même choſe, puiſque ſouvent il s'en trouve de toutes ces façons ſur un même arbre. Surquoy pourtant il faut remarquer que celuy qu'on appelle Rouge a l'eau un peu plus douce, mais la chair un peu moins fondante que le gris. Le Boeurré, dis-je, eſt une Poire dont le nom ſeul fait ſon éloge & qui eſt ſi excellente que bien des gens croyent que ſi l'on en avoit dans tous les mois de l'année on pourroit ſe paſſer de la plus part des autres Poires. Quoyqu'il en ſoit, cette Poire eſt d'ordinaire fort groſſe, aſſez longue, non pointüe, fort colorée de gris roux, & de rouge du côté du Soleil : & quelquefois couverte de placards roux. Elle a une ſi exceſſive abondance d'eau ſuccrée, & une chair ſi fine & ſi délicate, & en un mot elle eſt ſi fondante & ſi boeurrée, qu'elle en porte le nom par excellence. Son goût eſt extrémement relevé; & pour tout dire elle poſſéde au plus haut dégré toutes les qualitez néceſſaires pour faire une Poire parfaite. Elle eſt extraordinairement fertile, en ſorte

que

que communément tous les ans & en toutes sortes de terroirs elle charge à rompre. Elle réussit également sur franc & sur coignacier & en toutes sortes de figures d'arbres, sans être sujette à devenir patteuse, insipide & farineuse, comme la plusparr des autres Poires tendres. Si on veut qu'elle soit plus boeurrée, il la faut cueillir un peu avant sa maturité, & elle meurit facilement étant hors de l'arbre; mais si on en veut manger plus long tems, il faut au-contraire laisser une partie de ce fruit sur l'arbre jusques à ce qu'il tombe. Il est bon aussi d'en mettre en Espalier au Nord, où il réussit fort bien, parce que par ce moyen on en peut avoir tant plus longtems.

Le Doyenné que l'on nomme *Boeurré blanc d'automne*, *Saint Michel*, *Poire de Neige*, ou *la bonne Ente*, & même par quelques-uns *la Poire Citron*, est de la grosseur & figure d'un beau Boeurré gris; & malheureusement pour luy, il vient en même-tems que ce Boeurré, devant qui en vérité il ne devroit presque jamais paroître par son honneur. La queüe en est grosse & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jau-

niſſant beaucoup en maturité & d'un rouge fort vif du côté du Soleil, ſi la Poire y a été bien expoſée, & particuliérement en Eſpalier. Cette Poire eſt véritablement fort fondante, & l'eau en eſt douce, mais c'eſt une douceur peu noble & peu élevée, nonobſtant un petit parfum que l'on y trouve quelque fois. Du-reſte la chair en dévient aiſément molle, & comme patteuſe & ſablonneuſe, ſi bien qu'il eſt mal aiſé de la prendre juſtement au tems qu'il faut. Cependant, ſi elle eſt venüe en terroir bien ſec & qu'elle ait été cueillie aſſez verte & qu'en ſuite on la mange avant qu'elle ſoit d'un jaune trop clair, elle ſe trouve quelque fois fort bonne, ce qui joint à ſa grande fécondité, fait qu'elle n'eſt pas tout à fait à rejetter.

Octobre.

Les Vertelongues, Boeurrez & Doyennez, paroiſſent encore pendant une bonne partie de ce mois pour donner le tems aux ſuivantes d'acquerir une juſte maturité.

La Bergamotte d'Automne, merite bien le nom qu'on luy donne *de Reyne des Poires.*

En

En effet ſon mérite eſt généralement reconnu. Il y en a deux eſpéces bien diſtinctes, *La Commune*, & *la Suiſſe*, l'une & l'autre rapportant promptement & chargeant beaucoup. Et pour commencer par la commune, que bien des gens ſubdiviſent encore en *Recour de la hliére*, &c. Nous dirons que c'eſt une Poire aſſez groſſe, ayant quelquefois trois pouces de diametre dans ſa largeur, & pour l'ordinaire ſeulement un & demy, ou deux. Sa figure eſt platte, l'Oeil enfoncé, la queüe courte & menüe. Du-reſte, elle a la peau lice, d'un gris-verdâtre, jauniſſant, & s'humetant un peu en maturité. Sa chair eſt d'une fineſſe extraordinaire, tendre, & fondante. Son Eau eſt la plus froide de toutes, mais fort douce & ſuccrée & agréablement parfumée. Elle meurit hors de l'arbre & ſe garde longtems : & ſi l'on veut en manger pendant pluſieurs mois de ſuite, il faut en avoir des Arbres en diff rentes expoſitions, en differens terroirs & ſur d fferens ſujets, d'où il arrive qu'il en paſſe quelques-unes juſques au Printems : ce qui a fait croire à quelques-uns qu'il y en avoit une

espéce de tardives, ou de Pâques, ce qui seroit une découverte très importante en fait de fruits, mais jusques icy on n'y a pû réüssir au grand regret de tous les curieux. Comme son bois est fort sujet à devenir galeux & chancreux, il ne la faut pourtant guére mettre autrement qu'en espalier, où elle réüssit fort bien, & particulierement au lévant & au Couchant, & mêmes au Nord; car pour celle du Midy, le bois n'y est pas beau, non plus que le fruit. Sa feuille n'est pas grande. Et enfin il est bon de la loger en terre douce & légére ce qui luy est commun avec la pluspart des fines Poires d'Automne & d'hyver.

La Bergamotte Suisse, est un fruit rare & extrémement curieux. Elle est entierement semblable à la Commune, pour ce qui est de la grosseur & de la figure aussi bien que pour le mérite interieur. Mais elle en est fort differente pour le coloris; celle-cy étant toute marquée & rayée par bandes jaunes & verres, ce qui la fait nommer *la Bergamotte Suisse*. Son bois est aussi rayé de même, & d'ailleurs, il semble qu'il ne soit pas tout-à-fait si sujet à étre chancreux

que

que celuy de la Commune. Ses feuilles ſont auſſi plus grandes, dentelées & même un peu pannachées. Du-reſte, on ne ſauroit avoir aſſez d'arbres de l'une & de l'autre eſpece.

Le Meßire Jean, tant *le blanc*, que *le doré* & *le gris*, car tout cela eſt la même choſe, eſt une Poire ancienne & eſtimée, & en effet une des meilleures de toutes les Poires caſſantes. Il eſt un peu ſujet à la pierre, & a la chair aſſez rude & groſſiere. Mais comme nonobſtant cela, il n'a que fort peu de marc, & que ſon eau eſt extrémement ſuccrée, on peut le mettre au rang des bonnes Poires. Il eſt à ſouhaitter pour elle qu'elle ſoit venüe par un Eté qui ne ſoit pas trop ſec, ou dans un fond un peu humide, ce qui la rend plus groſſe, meilleure, & d'un plus grand rapport. Du reſte, ſa figure eſt platte, avec une peau rude aux griſes, & plus unie à celles qui ſont blanches. Cette Poire fait un bel arbre, & réüſſit bien ſur toutes ſortes de ſujets & en toutes ſortes de figures.

La Poire de Vigne, ou *de Demoiſelle*, ou *la longue queüe d'Anjou* eſt griſe, Rouſsâtre,

ronde & médiocrement groſſe. Sa queüe eſt extrémement longue. Sa chair n'eſt pas dure ny caſſante. On ne la ſauroit nommer non plus boeurrée & tendre, mais elle eſt d'une maniére particuliére. Quand elle eſt cueillie un peu verte, elle ſe trouve bonne & d'une eau excellente, ſans quoy elle eſt quelque fois patteuſe & deſagréable. Au reſte, elle réüſſit fort bien en arbres de tige.

Le Muſcat Fleury, ou *à longue queüe d'Automne*, eſt une excellente petite Poire, ronde, rouſsâtre, avec une chair tendre, & un goût fin & rélevé.

Le Béſidhéry, eſt une Poire trés-ronde, lice, & de la groſſeur d'une groſſe bâle de jeu de paume. Le coloris en eſt d'un vert, jaune, blanchâtre, & la queüe aſſez droite & longue. Elle ſent le fenoüil, eſt paſſable crûe, & meilleure cuite.

Le Baveux, dit auſſi *Rouſſet*, eſt une Poire aſſez commune en divers endroits de la Suiſſe. Elle eſt un peu plus longue que ronde, & fort brune. Sa chair eſt boeurrée, ſon eau agréable, & ſon goût fort relevé & particulier.

Le

Le Succré-vert, dont le nom fait connoître en-même-tems, & l'eau & la couleur, reſſemble aſſez à l'Epine d'hyver, hors qu'il eſt plus petit. Du reſte, la Poire eſt toûjours verte quoy-que meure. Elle a la chair fort boeurrée, l'eau ſuccrée, le goût agréable, n'ayant guere d'autre défaut que celuy d'étre un peu pierreuſe dans le cœur. Elle charge beaucoup & par bouquets. C'eſt une des plus excellentes Poires.

L'Amadotte, eſt entre ronde & longue, jaune, lice, un peu ſéche, mais fort muſquée. Son bois eſt encore un peu ſauvage. Elle eſt plus pleine d'eau, & plus boeurrée & meilleure ſur franc que ſur cognaſſier.

La Poire chat, mérite bien qu'on en diſe deux mots à cauſe du cas que l'on en fait le long du Rhone. C'eſt une Poire de la groſſeur, couleur & figure à peu prés d'un Martin ſec, approchant pourtant de la forme d'un Oeuf de poule. La queüe en eſt médiocrement longue & groſſe : la peau en eſt fort lice, ſatinée & ſéche : le coloris eſt d'un iſabelle fort clair : la chair en eſt tendre & boeurrée, & l'eau aſſez douce.

Le Bézi de la Motthe, eſt une Poire nouvelle qui reſſemble aſſez à une groſſe Ambrette, hors qu'elle eſt un peu tiquetée de rouge. Elle eſt fondante & d'une eau fort agréable.

La Craſane, eſt une Poire nouvelle appel'ée par quelques-uns *Bergamotte Craſane*, & même *Boeurré plat*. En effet elle eſt d'une figure platte & comme écraſée, & à peu prés de la forme d'un Meſſire-Jean, étant d'ordinaire plus groſſe. Il en eſt de trés groſſes, de médiocres, & de petites. Le fond de ſon coloris eſt verdâtre, jauniſſant en maturité, & preſque tout chargé de rouſſeurs. La queüe en eſt longue, médiocrement groſſe, courbée & enfoncée, comme celle des Pommes. Elle a la peau rude, la chair extrémement tendre & boeurrée, quoy-qu'elle ne ſoit pas toûjours fort fine, le goût vineux & relevé, & l'eau autant abondante que celle des Boeurrez. Cette eau eſt quelquefois un peu acre, ſurtout quand la Poire eſt venüe dans un terroir trop ſec; car pour celles qui viennent d'un fonds un peu gras & humide, elles n'ont pas ce défaut-là. Du reſte, on ne

ſauroit

ſauroit trop eſtimer cette Poire, outre ſes autres bonnes qualitez dont on vient de parler, de ce qu'elle ne mollit jamais : ce qui eſt ſingulier, & qu'elle ſe peut conſerver des mois entiers & plus, en parfaite maturité ; étant à la fin comme les autres fruits, tout au plus ſujette à la pourriture, qui même ne commence icy que par quelque petit endroit pour marquer que la Poire ne ſauroit aller plus loin. Enfin elle ne tient pas trop bien à la queüe, de ſorte que l'on doit la mettre en buiſſons plutôt qu'en arbre de tige ; & elle craint auſſi la trop grande ardeur du ſoleil ; en révanche elle réüſſit fort-bien en Eſpalier à l'Expoſition du Nord.

Le Lanſac, ou *la Dauphine* ; & en quelques endroits, *Lichefroin*, & *Franchipane d'Automne*, & même *Poire de Satin*, eſt une Poire d'ordinaire de la groſſeur des Bergamottes. Sa figure eſt entre ronde & platte par la tête, & un peu allongée vers la queüe : ſa couleur eſt d'un jaunâtre pâle : ſon eau eſt ſuccrée & un peu parfumée. Elle a la peau lice, la chair jaunâtre, tendre & fondante, l'Oeil grand & à fleur, la queüe droite &

longuette, & assez grosse & charnüe. On en voit quelque fois qui sont presque parfaites : & ce sont celles qui sont d'une médiocre grosseur, & dont la peau pour la pluspart est couverte de roux ou de minime : Ce qui arrive souvent à celles qui sont venües en des terres séches, ou sur des Arbres de tige : car pour celles des Buissons trop touffus, ou des fonds froids & humides, & qui sont bien grosses avec un coloris blanchâtre, elles sont pour l'ordinaire patteuses & insipides. Du-reste cette Poire est admirable cuite un peu avant sa maturité.

La *Marquise*, est une Poire nouvelle qui prend deux figures fort differentes, suivant la difference des terres & des arbres où elle est élévée. Si le fonds est sec, elle ressemble assez par sa grosseur & par sa figure à un trés beau blanquet, ou à un médiocre Bon-Chrétien, & elle fait la même chose en arbres de tige. Mais dans les terres grasses & humides & sur-tout en Buisson; il en vient d'extraordinairement grosses. La Poire est bien faite, elle a la tête platte, l'oeil petit & enfoncé, le ventre assez gros, & pro-

& proprement allongé vers la queüe qui eſt longuette & paſſablement groſſe, courbée & un peu enfoncée. La peau en eſt aſſez rude, le coloris d'un fonds verd avec quelques placcards de rouſſeur, comme on en voit au Boeurré. Que ſi elle ne change point en meuriſſant, ce que cauſe d'ordinaire un fonds trop humide ou un Buiſſon trop touffu, elle eſt trés-mauvaiſe, ayant en cela la même deſtinée que les Louiſe bonnes, Epines, Petit-Oin, Lanſac, &c. Mais ſi ce verd, dévient jaunâtre en maturité, pour lors la chair en eſt tendre & fine, le goût agréable, l'eau aſſez abondante & autant ſuccrée qu'il eſt à ſouhaitter pour une merveilleuſe Poire. Elle a véritablement tant ſoit peu de pierre au cœur, mais cela n'empéche pas qu'elle ne ſoit fort eſtimée.

Novembre.

Pendant ce mois ſe mangent encore la pluſpart des Poires du mois précédent & particuliérement les Bergamottes, Amadottes, Craſanes, Lanſacs, & Marquiſe.

Le Martin ſec, de Provins ou *de Champagne*, (car celuy que l'on nomme Martin-

ſec-de-Bourgogne, eſt une mauvaiſe Poire.) Le bon Martin ſec, dis-je, eſt confondu en bien des endroits avec le Rouſſelet d'hyver, quoy-qu'il y ait quelque difference. La Poire eſt à-peu-prés de la groſſeur & de la figure d'un Rouſſelet, hors qu'elle eſt plus allongée vers la queüe, ſon teint eſt d'un roux d'iſabelle d'un côté, & fort coloré de rouge de l'autre. Et en un mot une fort belle Poire. Sa chair eſt à la vérité caſſante, mais pourtant aſſez fine, avec une eau fort ſuccrée & un peu parfumée. Il eſt bon de la manger avec ſa peau comme le véritable Rouſſellet: ce que l'on peut même faire dés-qu'il eſt cueilly juſques vers Noël, & quelquefois en Janvier & plus longtems. Il fait un trés-bel arbre, & vient bien en toutes ſortes de terres & de figures, reüſſiſſant particuliérement fort bien en arbres de tige, où il eſt d'un grand rapport.

La Rouſſeline, dont le nom vient de ce que ſa figure approche de celle du fameux Rouſſellet, ſe nomme en Touraine *le Muſcat à longue queüe de la fin d'Automne.* Son coloris eſt d'un iſabelle approchant de celuy

luy du Martin-sec, hors qu'il est plus clair, étant aussi un peu rouge d'un côté : Sa queüe est trés longue & menüe, sa chair est tendre, beurée & délicate, & son eau fort succrée & d'un musc extraordinaire. Si ce fruit étoit plus égal, ce seroit sans doute un des prémiers de tout l'hyver ; Mais il est des années qu'il n'est pas si bon qu'il l'est des autres. Du-reste cette Poire réüssit parfaitement bien en arbres de tiges, & est une des principales en cette figure d'arbres.

La Louïse-bonne, est ainsi nommée à cause de la Dame des Essars en Poitou, qui s'appelloit Louïse, & qui avoit pour ce fruit une inclination toute particuliére. Elle est d'une figure approchante de celle de la Verte-longue d'Automne, hors qu'elle n'est pas tout-à-fait si pointüe. On en voit de fort grosses, & d'assez petites, & celles-cy sont les meilleures. La queüe en est fort courte, un peu charnüe, & panchée, l'oeil petit & à fleur ; la peau fort douce & fort unie : le coloris verdâtre, tiqueté, devenant blanchâtre en meurissant : ce qui n'arrive point aux grosses. Pour étre bonne,

elle doit un peu ceder au pouce, lors qu'on la preſſe doucement prés de l'oeil. Elle eſt extrémement féconde, ſa chair eſt fort tendre & pleine d'eau, aſſez douce & un peu rélevée. Elle ne dévient point molle, comme la pluſpart des autres. Dans les fonds humides, elle dévient plus groſſe, mais elle y acquiert en même temps une chair comme de l'huyle figée, & un goût de verd & de ſauvage fort désagréable, de ſorte qu'on doit la loger en un lieu ſec & bien expoſé. Le plein air même luy ſeroit fort favorable, mais par malheur elle tient fort peu à la queüe.

Le *Petit-Oin*, auſſi nommée *Bonnar*, *Rouſſette d'Anjou*, *Archiduc*, *Amadonte*, & même *la Merveille d'hyver*, eſt une Poire à-peu-prés de la groſſeur & figure d'une médiocre Bergamotte, hors qu'elle n'a rien de plat, & qu'elle eſt au-contraire fort ronde: Du-reſte ſon coloris eſt d'un verd-clair, un peu tiqueté & qui jaunit ſi peu que rien en maturité. Elle à l'oeil grand & en déhors; la queüe menüe, mediocrement longue, un peu courbée, & point enfoncée, la peau entre rude & douce, le corps un peu rabboteux

boteux & plein de bosses, la chair extrémement fine, fondante, & sans pierre; & l'eau fort douce, & succrée, & agréablement musquée. En-un-mot, cette petite Poire ne sauroit étre meilleure quand elle est comme elle doit étre, étant au-reste comme l'Epine dont il sera parlé cy aprés: c'est à dire aimant un terroir sec & sujette à dévenir un peu patteuse, quand elle est veniie dans un fond froid & humide.

La Poire de Virgoulé, est aussi nommée *Buialeuf* en Angoumois, *Chambrette* en Limousin, *Poire de Glace* en Gascogne, & *Virgouléſe* & *Virgouleuſe* en bien des endroits. Elle est originaire du Village de Virgoulé en Limousin, dont le Marquis de Chambret est Seigneur où elle à été découverte par hazard, il n'y a pas fort long-tems, mais depuis ce tems-là, elle a acquis une fort grande réputation, s'étant multipliée non-seulement par toute la France, mais aussi dans tous les endroits de l'Europe, où il y a des curieux en fait de jardinage. C'est une Poire d'une figure assez longue & assez grosse, ayant environ trois ou quatre pouces de haut sur deux à trois de large, la queüe

en

en eſt courte, charnüe & panchée, l'oeil médiocrement grand & un peu enfoncé; la peau lice & unie, verte & quelque fois colorée, & qui jaunit beaucoup en meüriſſant: ſa chair eſt tendre, boeurée & fondante; ſon eau abondante, ſuccrée & ſon goût fin & rélevé. Il eſt bon de ne la pas laiſſer trop long tems ſur l'arbre, parce que pour lors elle auroit de la peine à bien boeurrer, mais auſſi il ne la faut pas cueillir trop tôt, puiſ qu'elle ne ſe garderoit pas long-tems & que celles qui ſont tombées de l'arbre trop tôt, ce qui arrive facilement, flétriſſent beaucoup en étant pourtant plus boeurrées & excellentes au goût. Pour être bien meures, il faut qu'elles paroiſſent un peu fanées, ſans être fort ridées, & qu'étant dévenües jaunes par-tout, elles cédent au pouce qui les preſſe un peu, prés de la queüe, ſans que pourtant elles ſoient molles dans le cœur. Car pour celles qui demeurent dures & fermes au toucher quoyque jaunes, elles ſont farineuſes & inſipides, & pour tout dire desagréables: Ce qui d'ordinaire arrive à celles qui ont été ſerrées dans un lieu trop humide, ou qui

ſont

ſont venües par un Eté trop pluvieux, ou dans un fonds froid & aquatique. Il eſt donc bon de les loger en une terre douce, & plus ſéche qu'humide, ſans que pourtant elles aiment la trop grande ardeur du ſoleil; celles que l'on met en Eſpalier à l'expoſition du Midy étant pour l'ordinaire toutes fendües & crévaſſées. Cette Poire eſt un peu ſujette à prendre le goût de paille & de ſapin, ou de renfermé, ſurquoy il faut prendre de bonnes précautions dans la ſerre, où il faut la mettre ſur le chêne ou ſur le plâtre, & luy donner de l'air: & ſi l'on veut en mettre quelques unes ſur des peaux de ſenteur elles en prendront l'odeur. Son arbre croit fort promptement & eſt le plus beau de tous tant pour la verdeur de ſes feuilles, & la beauté de ſon bois qui eſt d'un beau verd, poli & luiſant que pour l'abondance de ſa ſéve qui luy fait pouſſer des jets extraordinaires. Il le faut mettre ou en Buiſſon, où il réüſſit parfaitement, ou en Eſpalier au couchant & même au Nord. Mais comme ſon fruit tient fort-peu à la queüe, il n'en faut guéres mettre en arbres de tige.

La

La Poire de l'Echaſſerie, que quelques-uns nomment auſſi *Verte longue d'hyver* & *Bézy de Villandri*, eſt une poire trés-excellente & nouvelle, ne paroiſſant que depuis environ vingt-cinq ans. Elle eſt à-peu-prés de la groſſeur & figure d'un Oeuf, ou plutôt d'un Citron auquel même elle reſſemble, en ce qu'elle eſt toute rabboteuſe & pleine de boſſes & qu'elle a la peau verdâtre & jauniſſant beaucoup en maturité: Du-reſte la queüe en eſt longue & droite, & l'oeil tout à fait en déhors. Sa chair eſt extrémement fine & trés fondante, ſon eau douce, ſuccrée & trés agréablement parfumée, en ſorte que c'eſt une Poire admirable, d'autant plus qu'elle dure long-tems, & que l'on en a vû ſe conſerver dans une parfaite maturité pendant deux à trois mois, ſans mollir, ny pourrir, de ſorte que l'on ne doit pas ſe trop preſſer de la manger. Elle charge beaucoup & par bouquets, fait un trés bel arbre, dont le bois eſt menu & pouſſant quelques pointes qui pourtant ne ſont pas trop aigües, & les feüilles fort longues & étroites. Il eſt bon de la mettre en une terre douce & legére, & du-reſte

reste elle réüssit fort-bien, tant sur franc que sur coignacier & en toutes sortes de figures d'arbres. Elle est plus belle & plus grosse en Espalier, mais en même tems moins musquée. Le Buisson ne les produit guére moins grosses & leur donne plus d'odeur. Mais pour celles qui sont venües en arbres de tige, quoy-que plus petites & avec une peau, & une figure toutes sauvages, elles ont un goût fort relévé & un parfum admirable.

Lambrette, aussi nommée *la Trompe-Valet* est plus ancienne que la précedente, avec laquelle elle a beaucoup de rapport pour les bonnes qualitez interieures, & pour la grosseur : car pour la figure, elle en est fort différente étant plus ronde, & plus platte, son oeil un peu enfoncé, & pourtant la queüe droite & longue : sa peau est d'un vert blanchâtre & tiquetée, & même quelque fois roussâtre : Elle a la chair fort fine, & fort boeurrée, & l'eau succrée, relévée & agreablement parfumée, son bois est picquant & épineux, & sa feuille blanchâtre. Elle demande aussi une terre douce & légere, craint fort les fonds froids & humi-

humides & les Buissons trop touffus où elle acquiert un petit goût de verd & de sauvage. Du-reste elle reussit bien en toutes sortes de figures d'arbres tant sur franc que coignassier. On en met sur tout en arbres de rige, sur franc, où elle est excellente & charge beaucoup & souvent, en sorte qu'elle doit occuper une des premiéres places dans les vergers d'arbres à plein vent.

L'Epine d'hyver, à qui l'on donne aussi le nom de *Merveille d'hyver*, & peut étre avec plus de raison, puis-qu'elle n'a point de pointes dans son bois, & que c'est en effet une merveilleuse poire, fort belle, ronde & un peu Pyramidale : Elle est d'ordinaire assez grosse & mêmes beaucoup plus que les deux précédentes avec deux ou trois pouces de Diamétre vers la tête, ayant une petite tête vers la queüe qui la rend un peu charnüe, cette queüe étant d'ailleurs courte & assez menüe, Elle a la peau satinée & d'un verd un peu blanchâtre. Elle est fort boeurrée & fort fondante, avec une chair trés fine & trés délicate, à peu pres comme celle des meilleures Péches, un goût agréable, & une eau douce & assaisonnée d'un parfum

fum merveilleux. En un mot c'eſt une Poire que l'on peut dire parfaite, quand elle eſt venüe en païs un peu chaud, en terroir ſec & mêmes un peu ſabloneux, & dans une expoſition favorable, & ſur tout en arbres de tige, ou de demy tige bien placez : Elle réuſſit auſſi fort bien en d'autres manières, ſoit ſur franc, ſoit ſur coignaſſier & particuliérement en Buiſſons, qu'elle fait trés beaux, mais il faut les tenir bien ouverts, & découvrir les Poires de leurs feuilles, de bonne heure & dés la fin d'Août, afin que le Soleil les puiſſe bien cuire, & qu'elles puiſſent un peu jaunir en meuriſſant, ſans quoy elles courent riſque de ſe trouver inſipides & patteuſes, ce qui d'ordinaire arrive à celles qui ſont venües en un fond froid & humide, ou en un Buiſſon trop touffu, ou à une méchante expoſition.

Decembre.

Les Martin-Sec, Rouſſeline, Louiſe bonne, & Petit-Oin ſe mangent encore pendant ce mois, & c'eſt pour lors que l'on a l'abondance des Virgoulé, l'Echaſſerie, Am-

Ambrette & Epines d'hyver, qui ont commencé à meurir pendant le mois précedent.

La Paſtourelle, eſt une Poire à-peu-prés de la groſſeur & figure d'un Saint Lézin, ou d'un beau Rouſſelet. La queüe eſt courbée, point enfoncée, & d'une médiocre groſſeur & longueur, la peau entre rude & douce, s'humectant en maturité, le coloris d'un côté eſt jaune blanchâtre avec des placards roux, & de l'autre il eſt teint ſi peu que rien : la chair en eſt fort tendre & fort boeurrée, n'ayant ny marc, ny pierre. Mais ſon eau eſt un peu aigrelette.

La Poire de Saint Germain, autrement dite *L'Inconnüe*, *la Fare*, eſt une Poire nouvelle, découverte, dit-on, depuis peu d'années dans le païs du Maine ſur les bords de la Riviére de la Fare, dans la Paroiſſe de Saint Germain : Elle eſt d'ordinaire fort longue & aſſez groſſe, reſſemblant aſſez à une groſſe Poire de Virgoulé, hors qu'elle eſt plus pointüe du côté de l'oeil, ayant auſſi la queüe courte aſſez groſſe & panchée : les unes ſont vertes & un peu ticquetées & les autres aſſez rouſſes, & celles qui reſtent petites reſſemblent aſſez au Saint Lezin;

Lezin : Cette excellente Poire a la chair fort tendre & fondante, point de marc, grand goût & beaucoup d'eau, mais cette eau a ſouvent quelque pointe de l'aigret d'un Citron, ce qui ſe trouve ſur tout à celles qui étant verreuſes meuriſſent déja en Novembre, & provient des terres ſéches & du coignaſſier, car cela ne ſe trouve pas en celles qui ſont venües en un terroir un peu humide, ou même ſur franc, où il y auroit du plaiſir d'en avoir en arbres de tige, ſi cette Poire tenoit un peu mieux à la queüe qu'elle ne fait. Du-reſte les feuilles de cét arbre ſont longues aſſez étroites & à demy fermées comme celles d'un Oranger qui a ſoif. Et le fruit vient aſſez au bout des branches comme le bon Chrétien d'Eté ordinaire. Il a cela de bon qu'il ne ſe crevaſſe pas, ny n'eſt ſujet à prendre de mauvais goût comme la Virgoulé & autres, de ſorte qu'il mérite bien que l'on en faſſe une eſtime toute particuliére, & ſur tout pour les terroirs plus humides que ſecs, où il fait merveilles, auſſi bien que la Craſane, le Meſſire Jean &c: & peut-étre la ſuivante.

La

La Poire de Saint Auguſtin, eſt une Poire fort nouvelle & aſſez rare, à-peu-prez auſſi de la groſſeur & figure d'une belle Virgoulé, c'eſt à dire qu'elle eſt paſſablement longue & aſſez groſſe, ayant le ventre rond, & la partie d'embas pareillement, avec pourtant quelque diminution de groſſeur tant de ce côté là, que du côté de la queüe, qui eſt plutôt longue que courte, droite en quelques unes & panchée en d'autres, & point enfoncée, l'oeil eſt médiocrement grand & paſſablement enfoncé : le coloris eſt d'un beau jaune de Citron un peu ticqueté, rougiſſant un peu du côté du Soleil : La chair en eſt tendre ſans être boeurrée & l'eau aſſez abondante. Les unes ont un petit goût aigret qui ne leur ſied point mal, & les autres n'en ont point.

Le *Petit Certeau*, eſt long & menu, jaune & rouge, excellent en Compôtes & en Confitures : On ne le met d'ordinaire qu'en arbres de tige, où il réuſſit fort bien.

Le *Franc Réal*, que quelques uns nomment *Finot d'hiver*, eſt une Poire groſſe ronde & jaunâtre, ticquetée de petites poinres de rouſſeurs ; la queüe en eſt courte & le

le bois de l'arbre tout farineux : C'eſt une excellente Poire à cuire des prémiéres, & elle réuſſit fort bien en arbres de tige, étant d'un trés grand rapport.

L'Angobert, eſt une aſſez groſſe Poire, longue, colorée d'un côté & d'un gris rouſſâtre de l'autre, le bois de l'arbre tire extrémement à celuy du Boeurré & le fruit n'y reſſemble pas mal. Cette Poire eſt auſſi fort bonne à cuire, & vient fort bien en arbres de tige.

La Poire de Livre, que quelques uns nomment *Gros Bateau gris*, ou *Poire d'Amour & de Tréſor*, eſt fort groſſe, témoin le poids qu'on luy donne. Elle eſt peu longue pour ſa groſſeur, ayant la peau aſſez rude & le coloris d'un rous fort obſcur, la queüe courte & l'oeil fort enfoncé. Elle n'eſt bonne qu'à cuire & fait une belle & bonne Compôte, ſoit dans la Cloche, ſoit ſous la Cendre, ſoit autrement ; quoy que fort groſſe. On la peut mettre en grands arbres, pour en avoir l'abondance.

Janvier.

On a encore pendant ce mois, l'abondance des Martin-Sec, Virgoulez, l'Echaſſeries, Ambrettes, & Epines d'hyver, & ſur tout des Saint Germain, & Saint Auguſtin, comme auſſi des Poires à cuire, dont on vient de parler, en même tems que le bon Chrétien d'hyver commence à s'étaler avec les autres Poires ſuivantes.

Le Bon Chrétien d'hyver, eſt une Poire ſi généralement connüe & depuis ſi long-tems, & en même tems ſi eſtimée, qu'il eſt preſque inutile d'en faire la déſcription. On dit que l'on doit ce fruit à St. Martin qui l'apporta de Hongrie & que le peuple de ſon tems, appelloit le Bon Chrétien. On diviſe communement cette Poire en pluſieurs eſpéces, le Vert, le Doré celuy d'Auche, celuy d'Angleterre, celuy ſans Pepins &c: Mais dans le fonds c'eſt la même Poire, qui varie quelquefois ſuivant les lieux, les expoſitions, les terroirs, les années & les ſujets ſur leſquels elle eſt greffée. Elle eſt pour l'ordinaire d'une figure longue & pyramidale, & qui dévient quel-

quelquefois ſi groſſe qu'il s'en trouve qui péſent une livre, & même juſqu'à deux: Elle eſt d'un vert dévenant jaune en maturité, prenant beaucoup de rouge du côté du Soleil & particulierement lors que l'on a eu le ſoin de la découvrir de ſes feuilles dés le mois d'Août. Quand elle eſt comme elle doit étre, elle eſt trés-excellente à manger crûe, ayant la chair caſſante, mais pourtant aſſez tendre, avec un goût agréable, & une eau douce & ſuccrée, aſſez abondante, & même un peu parfumée. Que ſi elle ſe trouve quelquesfois n'avoir pas toutes ces bonnes qualitez, il y a bon reméde. Il ne faut que la mettre au feu un peu avant ſon entiére maturité; étant conſtammant excellente & trés bonne cuite: Elle peut ſe manger dés le mois de Janvier, & paſſe bien avant dans le Printems, en ſorte que l'on peut en conſerver juſques à ce que tous les autres fruits ſont paſſez & que les nouveaux comencent à venir. Pour l'avoir bien bonne & bien groſſe, il faut la mettre ſur coignaſſier, en bonne terre de Jardin, mais douce, & non froide & humide; & ſi on veut qu'elle ſoit bien belle

& bien colorée, il la faut mettre en Eſpalier au Midy & au Lévant & même au couchant, & jamais au Nord, où elle ne fairoit pas bon compte : Elle réuſſit auſſi aſſez bien en buiſſon ; mais ſur franc & en arbres de tige, elle demeure petite & pierreuſe. C'eſt la derniére Poire d'hyver qu'il faille cueillir, étant bon de la laiſſer ſur l'arbre juſqu'à ce que l'on craigne les gelées : Car elle y profite & groſſit juſques à la fin, & eſt de meilleur goût & s'en garde plus long-tems. Enfin on peut dire que l'on ne ſauroit jamais avoir trop d'arbres de cette eſpéce dans les Jardins bien cultivez.

Le Portail, eſt la Poire favorite des Poitevins, auſſi eſt elle accuſée de ne réuſſir guere bien, hors de la Province de Poitou, & mêmes hors de l'enceinte de la Ville de Poitiers, qui eſt fort grande & remplie de Jardins & de Vergers. C'eſt une Poire à-peu-prés de la figure, groſſeur & couleur d'un Meſſire-Jean brun & bien plat. Ses défauts ſont d'être caſſante & aſſez dure, pierreuſe & pleine de marc. Mais ſes bonnes qualitez ſont d'avoir une eau fort ſucrée, & agréablement parfumée.

Elle

Elle ne réuſſit guére bien que ſur franc, pouſſant fort peu de bois ſur le coignaſſier. Pour la manger bonne il faut qu'elle commence d'avoir quelques petits points ou tâches de pourriture.

La Poire de Ronville, que quelques-uns nomment *la Hocrenaille*, & d'autres *le Martin ſire*, eſt une Poire celébre ſur la Riviére de Loyre. Sa groſſeur & ſa figure approchant fort de celles d'un beau Rouſſelet: elle a l'oeil aſſez enfoncé, & le ventre pour l'ordinaire plus gros d'un côté que de l'autre; mais toûjours aſſez & proprement allongé vers la queüe, qui eſt médiocre en groſſeur & longueur, & nullement enfoncée. Le coloris en eſt vif d'un côté, aux unes plus, aux autres moins, l'autre côté jauniſſant beaucoup en maturité : la peau en eſt fort unie & ſatinée, la chair caſſante & l'eau ſuccrée, avec un peu de parfum aſſez agréable ; mais elle a le défaut d'étre petite & durette & un peu pierreuſe.

Le gros Muſc, ou *l'Orange Muſquée d'hyver*, eſt ronde, verte & qui jaunit en meuriſſant ; ſa chair eſt fort brute & groſſiére, mais ſon eau fort relévée & fort muſquée.

Le Citron d'hyver, eſt une Poire trés bien nommée puis que par ſa figure & ſa couleur on la pourroit prendre pour un véritable Citron d'une médiocre groſſeur : la chair en eſt fort dure, fort pierreuſe, & pleine de beaucoup de marc ; mais elle a aſſez d'eau, & cette eau eſt extrémement muſquée.

La Poire de Donville, ou *le Calot*, ou *la Poire de Provence*, eſt aſſez groſſe, longue, d'un jaune rouge, ſans pierre, qui n'eſt bonne que cuite, mais pour cela trés excellente & trés eſtimée. Elle réuſſit fort bien, & rapporte beaucoup en arbres de tige.

Février.

Pendant le mois de Février, ſe voyent encore quelques l'Eſchaſſeries & Ambrette, & ſur tout des Saint Germain, auſſi bien que des gros Muſc, Citron d'hyver & les Poires à cuire dont on a parlé. Les Bon-Chrétien d'hyver, commencent auſſi à paroître un peu plus en foule que le mois précédent pour tenir compagnie aux Poires ſuivantes.

La Poire de Colmar, eſt un fruit des plus rares & des plus nouveaux, auſſi bien que

des

des plus excellens. On l'appelle en Guienne *la Poire Manne*, & en d'autres endroits *la Bergamotte tardive*, & ce dernier nom luy convient assez bien, ayant souvent extrémement de l'air d'une belle & grosse Bergamotte & quelque fois d'un beau Bon Chrétien : la tête en est platte, l'oeil assez grand & enfoncé, le ventre un peu plus gros que la tête, s'allongeant médiocrement & grossiérement vers la queüe, qui est courte, assez grosse & panchée : le coloris en est vert tiquetté, comme aux Bergamottes, & quelque fois un peu teint en-rouge du côté du Soleil, & jauniſſant beaucoup en maturité, la peau en est douce & unie; la chair tendre & l'eau fort douce, & fort succrée. Elle est comme l'Epine & le Petit-Oin, un peu sujette à étre insipide & sablonneuse, quand elle n'a pas eu le tems & le fonds qui luy conviennent; la tige luy seroit bien favorable; mais elle craint les moindres vents d'Automne qui la font facilement tomber, de sorte qu'il faut se contenter de la mettre en Buisson bien ouvert & bien exposé, & dans une terre douce, séche & légére. Enfin cette Poire a

cela de particulier que parmy un grand nombre, il en échappe quelques unes qui meuriſſent dés le mois de Novembre, & par conſéquent long-tems avant les autres, dont le gros attend toûjours d'ordinaire les mois de Février & de Mars pour y briller d'autant plus, qu'il y régne une aſſez grande diſette de bons fruits, ce qui doit attirer une eſtime toute particuliére pour celuy cy; mais il ne faut pas ſe preſſer de manger cette Poire d'abord qu'elle eſt dévenue jaune, & pour étre bonne il faut qu'elle cede un peu au pouce lors qu'on la preſſe doucement prés de l'oeil.

Le Rouſſellet d'hyver, eſt aſſez ſemblable au Martin ſec, par ſa figure & par ſa groſſeur: le coloris en eſt verdâtre, jauniſſant en maturité, la chair entre tendre & caſſante, avec un peu de marc, mais elle a aſſez d'eau, qui ſeroit aſſez ſuccrée, ſans un petit goût de verd & de ſauvage qui s'y trouve quelquefois. Elle réuſſit bien en arbres de tige.

Mars, Avril, & May.

Icy commence tout de bon la diſette des bons

bons fruits, & ce seroit encore bien pis, si l'on n'avoit encore une bonne provision de Bon Chrétien d'hyver & de Colmar avec quelques Poires à cuire, & si les quatres Poires suivantes ne se présentoient pour la satisfaction des curieux en attendant que les nouvelles commencent à paroître.

Le Bugy, à qui d'ordinaire on donne le nom de *Bergamotte-Bugy*, ou *des Pasques*, à cause que dans sa couleur verte & dans sa grosseur, il a quelque air de la bonne Bergamotte d'automne, étant pourtant un peu moins plâte du côté de l'oeil, & plus allongée du côté de la queüe: le Bugy, dis-je, & est une Poire tiquetée de petits points gris, qui jaunit un peu dans sa maturité; elle se trouve quelque fois patteuse & farineuse, ce qui arrive à celles qui sont trop meures ou qui sont venues dans un fonds trop humide. On en voit aussi qui sont venues dans un fonds durettes & pas trop tendres, & c'est quand elles n'ont pas pû atteindre le juste point de leur maturité. Elle prend aussi facilement le goût de paille & de sapin ou de renfermé. Enfin son eau est

auſſi quelquefois un peu aigrelette. Mais quand elle a eu un fonds & une ſerre à ſouhait ; & qu'en un mot elle eſt bien conditionnée elle eſt tendre & boeurrée avec une eau aſſez abondante & ſuccrée. Ce qui joint à la ſaiſon, où elle paroit & ſe mange, luy doit ſurement attirer beaucoup d'eſtime. Elle fait un fort bel arbre & pouſſe vigoureuſement à-peu-prés comme la virgoulé, & ne tient pas non plus fort bien à la queüe.

Le Saint Lezin, eſt une Poire d'une médiocre groſſeur, & aſſez longue, ſon coloris eſt verd tiqueté, jauniſſant en maturité, elle ſe trouve quelque fois aſſez boeurrée, & a de l'eau, mais pour l'ordinaire elle eſt aſſez ſéche : quoy qu'il en ſoit toûjours fort muſquée : Elle géle & noircit au moindre froid & veut étre miſe en lieu chaud ; Cependant quand on la peut conſerver, elle ſe garde long-tems & ſe mange bien tard. On veut qu'elle ait plus d'eau ſur franc, que ſur cognaſſier.

La Poire de double Fleur, fait aſſez connoître par ſon nom que ſa fleur eſt double & fort belle : Pour ce qui eſt de la Poire, elle

elle eſt groſſe & platte, ſa queüe eſt longue & droitte, ſa peau lice, jaune d'un côté & rouge de l'autre : En un mot elle eſt tout à fait belle à voir. Du-reſte à la manger crûe, elle ne peut pas paſſer pour bien bonne ; mais en révanche elle eſt admirable cuitte, faiſant une Compôte la meilleure & la plus belle du monde, ayant une chair möelleuſe & ſans pierre avec beaucoup de jus, qui prend aiſement une belle couleur au feu.

Le *Bezy de Chaumontel*, eſt un gros Boeurré d'hyver fort ſemblable à celuy d'Automne, prenant encore plus de rouge. Il a été découvert depuis peu d'années ſur un vieux ſauvageon, à Chaumontel prés de Luzarcho, à ce que dit l'Auteur de l'abrégé des bons fruits. Si la choſe eſt ainſi, & que cette Poire ſoit, comme on le dit, fondante, d'une eau ſuccrée & relévée, & ſi tardive, qu'elle paſſe juſqu'à la Pentecôte, il eſt hors de doute, qu'avec le tems elle déviendra une des principales Poires & des plus recherchées & des plus eſtimées.

Il reſte à préſent à voir en abrégé l'uſage

ſage que l'on doit faire de toutes les eſpéces de Poires dont on vient de donner la deſcription, c'eſt à dire indiquer quelles on peut mettre en Buiſſons, quelles il faut en Eſpaliers, en diſtinguant les differentes expoſitions, & enfin quelles ſont les plus propres pour en faire des arbres de tige, ou de plein vent.

Buiſſons.

Si l'on a vingt & cinq Buiſſons à planter, on pourra choiſir les Poires ſuivantes.

2. Bon Chrétien d'hyver.
2. Boeurré.
1. Virgoulé.
1. L'Echaſſerie.
1. Ambrette.
1. Epine d'hyver.
1. Rouſſellet.
1. Robine.
1. Petit-Oin.
1. Craſane.
1. Saint Germain.
1. Verte-longue.
1. Marquiſe.
1. Saint Auguſtin.

1. Meſſire-

1. Messire-Jean.
1. Cuisse-Madame.
1. Gros Blanquet.
1. Muscat-Robert.
1. Sans-peau.
1. Bugy.
1. Muscat-Fleury.

Nous ne mettrons point de Bergamotte en Buisson, parce qu'elle n'y réüssit pas non-plus que le Petit-Muscat.

Pour cinquante Buissons, on pourroit choisir.

Eté.

2. Roussellet.
2. Robine.
2. Cuisse-Madame.
1. Gros Blanquet.
1. Muscat-Robert.
1. Sans-peau.

9.

Automne.

4. Boeurré.
2. Petit-Oin.

2. Craſane.
1. Loüiſe-bonne.
2. Verte-longe.
1. Marquiſe.
1. Meſſire-Jean.
1. Muſcat-Fleury.

14.

Hyver.

4. Bon Chrétien d'hyver.
4. Virgoulé.
3. L'Echaſſerie.
3. Ambrette.
3. Epine d'Hyver.
3. Saint Germain.
3. Colmar.
2. Saint Auguſtin.
2. Bugy.

27.

Pour Cent Poiriers en Buiſſons on en auroit quinze d'Eté, trente-deux d'Automne & cinquante-trois d'Hyver.

Eté.

Eté.

2. Rouſſellet.
2. Robine.
2. Cuiſſe-Madame.
2. Gros Blanquet.
1. Muſcat-Robert.
1. Sans-peau.
1. Bon Chrétien d'Eté muſqué.
1. Blanquette à longue-queüe.
1. Orange verte.
1. Mâdelaine.
1. Bourdon.

15.

Automne.

6. Boeurré.
4. Petit-Oin.
4. Craſane.
4. Loüiſe-bonne.
4. Verte-longue.
4. Marquiſe.
1. Meſſire-Jean.
1. Muſcat-Fleury.
1. Doyenné.
1. Bezy de la Mothe.

1. Suc-

1. Succré-vert.
1. Lanſac.

32.

Hyver.

8. Bon Chrétien d'Hyver.
8. Virgoulé.
6. L'Echaſſerie.
6. Ambrette.
6. Epine d'Hyver.
6. Saint Germain.
6. Colmar.
2. Saint Auguſtin.
4. Bugy.
1. Martin-ſec.

53.

Pour deux Cents Poiriers en Buiſſon, on en auroit.

d'Eté.

6. Rouſſellet.
6. Robine.
2. Cuiſſe-Madame.
2. Gros-Blanquet.

2. Muſ-

2. Muſcat-Robert.
2. Sans-peau.
2. Bon Chrétien d'Eté muſqué.
2. Blanquette à longe-queüe.
1. Orange-Verte.
2. Mâdelaine.
1. Bourdon.
2. Epargne.
1. Gros-Oignonnet.
1. Petit-Blanquet.
1. Salvéati.
1. Caſſolette.
1. Petit-Muſcat.
1. Ovale.

36.

d'Automne.

12. Boeurré.
8. Petit-Oin.
8. Craſane.
5. Louïſe-bonne.
8. Verte-longue.
5. Marquiſe.
2. Meſſire-Jean.
2. Muſcat-Fleury.
2. Doyenné.

2. Bézy

2. Bézy de la Mothe.
2. Succré Vert.
2. Lanſac.
1. Bezy d'Hery.
1. Poire de Vigne.
1. Rouſſeline.

61.

d'Hyver.

16. Bon Chrétien d'hyver.
16. Virgouié.
10. L'Echaſſerie.
10. Ambrette.
10. Epine d'hyver.
10. Sain' Germain.
10 Colmar.
3. Saint Auguſtin.
7. Bugy.
3. Martin-Sec.
1. Angobert.
1. Double-fleur.
1. Franc-Réal d'hyver.
1. Ronville.
2. Portail.
1. Paſtourelle.
1. Chaumontel.

103.

Bien entendu que l'on peut rabbatre de la ſupputation que l'on vient de faire, les fruits que l'on employera cy aprés en Eſpaliers, ou arbres de tige; à l'exception des Bon Chrétien d'hyver que l'on ne ſauroit avoir en trop grand nombre.

Eſpaliers.

Aux expoſitions du levant & du Midy, outre les Pêchers, Abricottiers, Pruniers &c. on doit y mettre les Poires ſuivantes qui y réüſſiſſent le mieux.

Bon-Chrétien d'hyver.
Bergamotte d'Automne, ordinaire & Suiſſe.
Perit-Muſcat.
Cuiſſe-Madame.
Robine.
Rouſſellet.
Bon-Chrétien d'Eté muſqué.
Boeurré.
Lanſac.
Epine d'hyver.
L'Echaſſerie.
Ambrette.
Colmar.

Mais

Mais je voudrois que ſur cinquante arbres, par exemple, il y eut quinze à vingt Bon Chrétien d'hyver, huit à dix Bergamottes, & ſix Petits-Muſcats & que l'on partageât le reſte entre les autres eſpeces.

On peut mettre les Poires ſuivantes à l'expoſition du couchant.

Bon Chrétien d'hyver.
Bergamotte d'automne, ordinaire & Suiſſe.
L'Echaſſerie.
Ambrette.
Epine d'hyver.
Rouſſellet.
Robine.
Virgoulé.
Colmar.
Boeurré.
Petit-muſcat.
Caſſolette.
Cuiſſe-Madame.
Lanſac.
Mâ-lelaine.
Bugy.

Bien

Bien entendu qu'environ la moitié d'un Eſpalier du Couchant doit étre de Bon Chrétien d'hyver & de Bergamotte y compris quelque Bugy.

Les Poires qui réüſſiſſent le mieux à l'Expoſition du Nord, ſont.

I.

Boeurré.
Bergamotte.
Verte-longe.
Virgoulé.
Bugy.
Craſane.
Martin Sec.
Saint-Lézin.
Orange-Verte.

Et les Poires à cuire comme,

Angobert.
Double-fleur.
Franc-Réal.
Bézy d'héry.

II.

I I.

Rouſſelet, pour en avoir de plus tardifs.
Robine.
Succré-Vert.
Lanſac.
Meſſire-Jean.
Saint Germain.
Blanquets.
Epargne.
Caſſolette.
Doyenné.
Poire de Vigne.
Cuiſſe-Madame.
Poire Madelaine.
Fondante de Breſt.
Et mêmes quelquefois
L'Echaſſerie, Ambrette &c.

Arbres de Tige.

Il faut mettre en grands Arbres de tige, ou de plein vent, les eſpéces de Poires qui ſont du plus grand rapport, & qui tiennent le mieux à la queüe, & qui par conſéquent ne ſont pas ſujettes à tomber par les

les vents de l'Automne, auxquels ces ſortes d'arbres ſont ſi expoſez. Ces Poires ſont.

Eté.

Rouſſelet.
Cuiſſe-Madame.
Gros-Blanquet.
Petit-Blanquet, ſoit Cramoiſine.
Bon Chrétien d'Eté muſqué.
Sans-peau.
Bourdon.
Muſcat-Robert.
Robine.
Caſſollette.
Poire de Prince.
Pendar.
Fondante de Breſt.
Ovale, ou Poire d'Oeuf.
Bon Chrétien d'Eté ordinaire.
Amiral, &c.

A l'égard des Poires d'Eté, il eſt bon d'avoir quatre arbres de Rouſſellet pendant qu'on n'en a qu'un des autres eſpéces, le Rouſſellet étant bon à tout, & particu-

ticuliérement à sécher, lors-que l'on en a en trop grande abondance.

Automne.

Lansac.
Poire de Vigne.
Rousseline.
Petit-Oin.
Messire-Jean.
Boeurré.
Baveux ou Eherpire.
Succré-Vert.
Amadotte, &c.

Pour ce qui est des fruits d'Automne, le Lausac & la Rousseline réüssissent le mieux en fait d'arbres de tige. Le Messire-Jean y est aussi d'un trés-grand rapport aussi bien que l'Amadotte. On peut mettre quelques Bergamottes en arbres de tige, moyennant que ce soit en un lieu qui soit à l'abry de quelque haute muraille.

Hyver.

Ambrette.
L'Echasserie.

Epine-

Epine d'hyver.
Martin-Sec.
Rouſſellet d'hyver.
Ronvillle, &c.

Poires à cuire.

Petit-Certeau.
Angober.
Franc-Réal.
Donville.
Poire de livre, &c.

L'Ambrette eſt de toutes les Poires d'hyver, celle qui réüſſit le mieux en arbres de tige, & les autres que l'on a marquées cy-deſſus y ſont auſſi fort bien.

Que ſi parmy ces Buiſſons on mêle quelques arbres de demy-tige, on pourra choiſir toutes les eſpeces qui ſont propres pour la tige ; mais ſur-tout le Rouſſellet, le Bon-Chrétien d'Eté-muſqué, le Petit-Oin, l'Epine d'hyver, l'Echaſſerie, & l'Ambrette.

A l'égard des autres obſervations que l'on pourroit faire ſur les Poires, pour le terrain, le ſujet ſur lequel on les doit gref-

fer &c. on a eu ſoin de marquer tout cela exactement cy-deſſus à chaque poire dont on a donné la deſcription.

Enfin quoy-que l'on ait donné la deſcription d'environ Septante Poires, toutes fort-differentes, & qui ont chacune leur merite; & que par conſéquent, il y ait là dequoy ſatisfaire l'avidité des plus grands curieux, cependant on a jugé à propos d'ajoûter icy une ſimple liſte des noms de pluſieurs autres eſpeces de Poires, que l'on a diviſées en deux claſſes, ſavoir, bonnes & mediocres; & mauvaiſes.

Poires bonnes & mediocres.

Eté.

L'Inconnüe-Cheſneau.
Rouſſellet hâtif.
Epine-Marcuil.
Orange-Brune.
Parfum d'Eté ou de Berny.

Griſe-

Griſe-bonne, ou Crapaudine.
Frangipanne.
Caillot-Roſat.
Poire-Roſe.
Milan de la Beauriére ou Bergamotte d'Eté.
Tulipée, ou Poire aux Mouches.
Brutte-bonne.
Finor d'Orléans.
Boeurré blanc.
Chaira-Dame.

Automne.

Non Commune des deffunts.
Parfum d'Automne.
Jalouſie.
Poire de Londres.
Chat-Brûlé.
Poire d'Angleterre.
Ambrette de Bourgueil.
Bon Chrétien d'Eſpagne.
Vilaine d'Anjou.
Bézy de Caiſſoy, ou Rouſſette d'Anjou.
Oignon-Muſqué.
Ambrette ſans Epine.

Or d'Automne.
Morfontaine.
Ebergement.

Hyver.

Lattin-Vert.
Muſcat l'Alleman.
Finor-Muſqué.
Poires de Naples.
Archiduc.
Succrin-Noir.
Jaſmin.
Etranguillon-Vibray.
Milan-Bond.
Reyne d'hyver.
Vernuſſon.
Saint Martial, ou Angelique.

Bonnes Poires à cuire.

Carmélite.
Tibivilliers, ou Bratta Marma.
Calüet, Gros frémont.
Saint François, Béqueſné.
Poire d'Amon, Poire de Thomas, ou Marin, Poire de Ros, Poire de Chappeau.

Poires

Poires Mauvaiſes.

Eté.

Poire de Sain.
Certeau d'Eté.
Supréme.
Belliſſime.
Bette-rave.
Orange-Rouge.
Jargonnelle d'Eté.
Lombardie.
Sanguinolle.
Vallée-Muſquée.
Hativeau.
La-deux-Têtes.
Odorante muſquée.
Oignon de Vervan.
Ecarlatte.
Poire de mon Dieu.
Belle-Verge.
Coutrau, ou Saint Gilles.
La Vallée ordinaire.
Gros-Blanc.

Automne.

Burquet Ruſſette d'Angleterre.
Belle & bonne Poire de Cadet.
Groſſe-queüe.
Fin-Oin.
Martineau.
Légat, ou Bouge.
Poire de Cypre.
Poire de Malthe.
Certeau muſqué.
Paſſebon.
Cadillac.

Hyver.

Damas ou Chriſtalline Morin.
Caillot d'hyver.
Bergamotte de Sicille muſquée, ou du Collombier.
Dame Jeanne.
Pernan.
Miret.
Gourmandine.
Trouvée de Montagne.
Florentine.

Ma-

Macaire.
La Bernardiére.
Martin-Sec de Bourgogne.
Fontarabie.
Conſtantinople.
Orange de Saint Lo.
Jargonelle d'hyver.
Gaſtellier, Crapant,
Eſtouppe, Stergonnette.
Beſtebir.
Monrave.
Gambaye.
Vilaine d'hyver.
Poire verte du Pereux.
Parmein Rouge.
Poire de Piſe.
Fuſée.

CHAPITRE VIII.

Des Pommes.

LA *Pomme* eſt un fruit fort-eſtimé pour les differens uſages auxquels on l'employe, & qui d'ailleurs eſt pour l'ordinaire

de grande garde. Il y en a de pluſieurs eſpeces, dont les prémiéres & les plus hâtives ſont,

La Paſſe Pomme qui eſt de deux ou trois ſortes dont la principale eſt,

1. *La Paſſe Pomme rouge*, eſt fort hâtive. Elle eſt d'un rouge vif, d'un côté & d'un beau blanc de l'autre, & en-un-mot, belle à peindre. Elle eſt tendre, charge beaucoup, mais veut étre mangée de bonne-heure, étant ſujette à cottonner.

2. *La Calleville d'Eté*, eſt rouge dedans & déhors & a quelque air & quelque goût de la bonne Calleville d'Automne.

3. *La Calleville Blanche*, eſt à-peu-prés, de même, excepté qu'elle eſt toute blanche dedans & dehors, & l'une & l'autre paſſent dés le mois de Septembre.

4. *La Pomme de Rambour*, eſt une belle & groſſe Pomme verte d'un côté & foüettée de rouge de l'autre, ſe mange dés le mois d'Août, & ne dure pas long-tems. Elle eſt aſſez bonne crûe, & trés-excellente cuitte. Et comme elle eſt la plus groſſe

des

des Pommes ; Elle demande ſur-tout des arbres de haut vent, les petits Pommiers de Paradis étant trop foibles pour la porter.

5. *La Calleville rouge*, ou *d'Automne* eſt une Pomme, des meilleures & des plus eſtimées. Elle eſt d'une figure plus longue que ronde, groſſe & belle à voir. Son coloris eſt d'un rouge de Sang, dont ſa chair eſt auſſi teinte, & celles qui en ont le plus ſont auſſi les meilleures, & ont en même-tems, le plus de cette agréable odeur de violette qui les rend ſi conſidérables. En-un-mot, c'eſt un trés-excellent fruit, ſoit à manger crû, ſoit à le mettre en Compôte, qui eſt toute rouge; & ces Pommes ſe conſervent aſſez ſouvent depuis le mois d'Octobre qu'elles commencent, juſqu'en Janvier & Fevrier. Elles deviennent quelquesfois ſéches & farineuſes, mais c'eſt à force de vieillir. Au-reſte, l'Arbre qui porte ce fruit ne porte pas également toutes les années, mais quand il donne, il charge à rompre, & plus l'Arbre eſt vieux & plus il charge : & plus auſſi la Calleville eſt rouge dedans.

6. *La Calleville blanche à côtes*, dite en

de certains endroits, *Melonne* eſt trés-belle, groſſe, fort bonne, & de garde. Elle eſt toute par Côtes blanches en déhors & tant ſoit peu teinte du côté du Soleil, mais ſans aucun rouge en dedans.

7. *La Pomme Violette*, eſt une trés-belle & groſſe Pomme, dont le fonds du coloris eſt blanchâtre, un peu tiqueté aux endroits qui ont été à l'ombre, mais chargé ou plûtôt rayé & foüetté d'un rouge violet du côté que le Soleil a donné. Sa chair eſt fort-blanche & trés-fine & trés-délicate, avec une eau extrémement douce & ſuccée ſans aucun Marc: ſi bien que c'eſt une Pomme admirable à la manger dés-qu'on la cueille, juſques à Nöel; mais elle ne paſſe pas plus outre.

Les Pommes de Courpendu, ſont fort-connües particuliérement en Suiſſe, & l'on en trouve de pluſieurs eſpéces, dont on ne touchera que les principales, entre leſquelles la prémiére & la plus eſtimée eſt ſans contredit,

8 *Le Courpendu*, que l'on appelle en France *Pomme Bardin*, & en Allemand *Ladeer-*

der-Carpendich / *Pomme de Cuir.* C'eſt une Pomme aſſez platte & d'une mediocre groſſeur. Son coloris eſt d'un gris rouſsâtre d'un côté, & aſſez chargé de vermillon de l'autre. La chair en eſt trés-fine, & l'eau trés-douce, & mêmes agréablement parfumée. On en mange avec plaiſir dés le mois de Decembre juſqu'en Février & Mars. Mais pourtant ſi on la garde trop long-tems, elle ſe fane & ſe ſéche & dévient inſipide. Du-reſte, elle a cela de ſingulier qu'elle ne ſent pas, ce que l'on ne peut pas dire de la plus part des autres Pommes.

9. *Le Courpendu Gris*, eſt plus gros, ſa figure eſt platte, ſa chair ferme, & ſon goût excellent.

10. *Le Courpendu rouge*, eſt fort-bon auſſi bien.

11. *Le petit Courpendu Jaunâtre.*

12. *Le Fenoüillet*, ou *Pomme d'Anis*, eſt d'une médiocre groſſeur & d'une figure longuette. Son coloris eſt d'un gris rouſsâtre par-tout, tirant à la couleur de ventre de Biche, ſans prendre guéres jamais aucune couleur vive. Sa chair eſt trés-fine,

& ſon eau fort-ſuccrée, avec un petit parfum des plantes dont il porte le nom. Cette Pomme commence à étre bonne au mois de Decembre, & paſſe juſqu'en Février & Mars. En-un-mot, c'eſt une trés-jolie Pomme, & qui ne ſent pas. Du-reſte, elle eſt comme la Pomme Bardin; c'eſt à
13. dire qu'elle ſe fane aiſément. Il y en a
14. une blanche & une jaune, qui ont les mêmes qualitez: & la jaune ſur-tout eſt fort-agréable.

La Reinette, dont le nom ſeul fait l'éloge, eſt ainſi nommée, parce-qu'elle eſt la Reyne des Pommes. On en compte pluſieurs eſpéces. Mais qui ſe peuvent toutes reduire à ſes deux, *la Franche* ou *Blanche*, & *la Griſe*, toutes deux fort-excellentes à manger, ſoit crûës, ſoit cuittes, & en Compôtes, ſur-tout lors-qu'elles ſont meures: ce qui d'ordinaire commence vers le mois de Janvier. Elles ont devant ce tems-là une petite pointe d'aigreur. Quand elles ſont meures elles ſe chargent d'une odeur, qui n'eſt pas agréable, ſur-tout lors-qu'on les a mis meurir ſur de la Paille. Du-reſte, elles ſont d'un uſage admirable, puiſque l'on

l'on peut s'en ſervir utilement preſque tout le long de l'année : Leur chair eſt ferme, & leur eau ſucrée. Elles déviennent belles & groſſes, & ſont d'un trés grand rapport, & peut-étre autant & plus qu'aucune autre ſorte de Pommes : voilà les qualitez qui ſont communes à toutes les deux.

15 *La Reynette blanche*, eſt en effet blanchâtre, un peu jaunâtre, tiquetée de petits points, & prenant ſouvent du rouge du côté du Soleil.

16. *La Reynette Grize*, eſt d'un vert griſâtre, quand on la cueille ſur l'arbre ; mais elle jaûnit auſſi un-peu lors-qu'elle vient en maturité. Il ſemble que celle-cy ſoit d'un goût un-peu plus relévé que la blanche.

17. *La Pomme d'Apis*, eſt véritablement une Pomme de Demoiſelle & de bonne compagnie. Auſſi eſt-elle connüe & eſtimée de tout le monde. Elle eſt blanchâtre d'un côté, & de l'autre d'une belle couleur de rouge extrémement vive & perçante. Sa peau eſt ſi fine, qu'on luy feroit tort de l'ôter en la mangeant ; & elle luy ſert même d'agrément. Elle eſt petite, à la vérité ; mais en revanche elle n'a aucune mauvaiſe odeur, ayant au contraire un pe-

tit parfum délicieux, dans une chair extrémement fine, accompagnée d'une eau agréable. Enfin, elle eſt d'un trés-grand rapport; & quoy qu'elle dure depuis le mois de Decembre juſqu'en Mars & Avril, elle a cela de particulier qu'elle ne ſe fane jamais. En-un-mot c'eſt une trés jolie Pomme.

18. *La Pomme Roſe*, eſt fort-connüe & eſtimée à Lyon & en Dauphiné. On la nomme auſſi *le Gros Apis*, parce qu'elle reſſemble fort par tout ſon exterieur à la véritable Pomme d'Apis, quoy qu'à dire le vray elle ne la vaille pas. Elle eſt pourtant bonne; & pour l'avoir tant meilleure & belle à peindre, il la faut laiſſer ſur l'arbre bien tard; y étant ſi fort attachée qu'elle ne craint point les vents.

19. *Le Francatu*, eſt une groſſe Pomme, rouge d'un côté & jaunâtre de l'autre, qui ſe garde long-tems.

20. *La Pomme de Glace*, eſt plus curieuſe que bonne. Elle eſt de deux ſortes, *la blanche & la rouge brune violette.* Elles ſont ainſi nommées, parce-qu'en meuriſſant, elles deviennent comme tranſparentes, ſans l'étre pourtant.

21. *La Couſinotte* eſt une eſpéce de Callevil-le, qui ſe garde juſqu'en Fevrier, a l'eau fort aigre & la queüe fort longue & me-nüe.

22. *La Pomme de Jéruſalem* eſt longuette & rouge par tout, a la chair ferme & de peu de gout quoy qu'aſſez ſucrée: Elle n'a rien de la mauvaiſe odeur qui ſuit la plû-part des Pommes.

23. *La Pomme ſans fleurir* ou *Pomme figue*, eſt verte & ſort de l'arbre tout de même que les figues ſortent du figuier. Elle ſe garde long-tems.

24. *Le Petit Bon*, eſt une pomme longuet-te d'un gris rayé de rouge & fort bonne.

25. *La Drue-Permein d'Angleterre* eſt de la couleur des Jéruſalem, mais elle eſt plus platte, a plus de douceur & plus de ſucre; on en fait beaucoup de cas en ce païs là.

26. *La Pomme d'Or, ou Guolden Peppuys* eſt auſſi une Pomme d'Angleterre fort eſtimée. Elle a tout à fait l'air d'une Pomme de Paradis, ou de quelque autre Pomme ſauvage. Elle eſt fort jaune & ronde, elle a peu

peu d'eau, qui eſt relevée, & ſans mauvaiſe odeur. En un mot elle eſt excellente & bonne à tout.

Voila les principales Pommes. Il en eſt encore un grand nombre d'autres, tant bonnes, que mauvaiſes dont on donnera icy une ſimple liſte pour la ſatisfaction de ceux d'entre les Curieux, qui ne ſe contenteront pas de celles dont on vient de donner la deſcription.

Orgeran hâtif, & tardif.
Pomme d'Etoile.
Haute-bonté, ou Blandidalie.
Rouvezeau.
Chalaigner.
Gros Bon.
Pomme de Pigeon.
Pomme de Porte.
Paſſe Pomme blanche.
Pomme de Neige.
Pomme Lazarelle.
Pome Poire.
L'Angleterre ou le Malingre.
Pomme de Pin. Pomme de foüaſſe.
Pomme de Croquet. Pomme de Belle fille.
Pomme de Bondy.

Cepen-

Cependant de ce grand nombre de Pommes, il y en a sept auxquelles il faut principalement s'attacher, savoir la Reynette Blanche, la Reynette Grize, la Galleville rouge d'Automme, l'Apis, le Fenoüillet, Gris, Blanc, ou jaune, le Courpendu dit Pomme Bardin, & la Pomme Violette.

On y pourra joindre si lon veut quelques Rambour, Calleville blanche à côtes, Calleville d'Eté &c. avec les deux Pommes Angloizes.

On greffe les Pommes, ou sur des sauvageons pour en faire de grands arbres, ou sur les Pommiers de Paradis pour en faire des arbres nains, & ces derniers s'accommodent également de toutes sortes de terrains chauds ou froids, secs ou humides, &c. On peut méler quelques Buissons nains de Pommiers greffez sur Paradis, entre tous les Buissons de Poiriers, que l'on plante autour de chaque quarré d'un potager, ou même dans un Plant de Buissons ce qui fait un agreable effet, & pour cela il n'y a qu'à tenir ces Poiriers un peu éloignez les uns des autres, sans avoir peur de faire aucun tort à leur nourriture, parce qu'elle

qu'elle ſe prend aſſez avant dans la terre, au lieu que ces petits Pommiers, qui n'en ont beſoin que de peu, ne ramaſſent que celle qui ſe perdroit vers la ſuperficie.

Suivant l'avis de Monſ. de la Quintinie, ſi l'on a un nombre conſiderable de Buiſſons de pommier à planter, il en faut mettre les deux tiers de ces quatre eſpeces: Reynette blanche, Reynette Grize, Calleville Rouge d'Automne, & Apis, autãt d'une façõ que de l'autre & l'autre tiers en ces trois eſpeces, Fenoüillet, Courpendu-Bardin, & pomme Violette par portions égales.

Que ſi l'on n'a que peu de petits pommiers à planter, on peut ſe contenter de les employer en Bardin, Fenoüillet, Apis, Pomme Violette & Calleville d'Automne, comme les plus rares & reſerver les Reynettes pour les grands arbres, auſſi bien que les Rambour, les Francatu, &c. & même les Galleville d'Automne pour en avoir l'abondance.

CHA-

CHAPITRE IX.

Des Raiſins.

IL y a un nombre preſque infini de Raiſins, tous differens en gout, parfum, groſſeur, figure, coloris, tems de maturité &c. En effet il y en a de fort gros, de mediocres, de petits, de longs, de ronds, de doux, de parfumez, de hâtifs, de tardifs, de blancs, de noirs, de rouges, de Violets, de Tannez, de mi-partis, &c.

On ſe contentera d'en decrire icy les principales eſpeces; & mêmes l'on ne s'attachera qu'à ceux qui ſont propres pour étre mis en Eſpalier ou Treille dans un Jardin. Cependant on donnera une liſte des autres.

1. *Le Raiſin Precoce*, eſt une eſpece de Morillon noir hatifs, qui prend couleur de fort bonne heure, ce qui le fait paroître meur long-tems avant qu'il le ſoit. La peau en eſt fort dure & quand il eſt meur il eſt fort doux. On l'appelle auſſi *le Raiſin de la Magdelaine.* *Le Chaſ-*

2. *Le Chaſſelas Blanc* dit autrement, *Muſcadet*, ou *Bar ſur aube*, eſt un Raiſin fort doux qui fait de belles grandes Grappes & le grain gros, & croquant. Il meurit facilement & ſe garde plus long-tems qu'aucun autre Raiſin. Il eſt fort connu & fort eſtimé en Suiſſe, où on l'appelle le *Fendant blanc*.

3. *Le Chaſſelas Noir* a àpeu pres les mêmes qualitez auſſi bien que.

4. *Le Chaſſelas Rouge*, à qui l'on donne auſſi le nom de *Raiſin Grec*.

5. *Le Raiſin d'Autriche à feüille de Perſil* dit auſſi *Cioutat* eſt entierement ſemblable en tout au Chaſſelas-Blanc, à la reſerve des feüilles, qu'il a toutes dechiquetées, comme celles de Perſil, ce qui fait un agreable effet. Il eſt de grand rapport.

6. *Le Muſcat Blanc* donne de groſſes grappes & eſt un excellent, & aſſez gros Raiſin rond, ferme, jaune, dur & croquant avec une eau fort douce, ſucrée & parfumée. En un mot c'eſt le plus delicieux de tous les Raiſins & meſme de tous les fruicts, lors qu'il a pû parvenir à une parfaite

parfaite maturité. Mais afin qu'il puiſſe bien meurir, il le faut mettre à l'expoſition du midy, ou du Levant & dans un terroir ſec & ſablonneux.

7. *Le Muſcat Rouge*, a àpeu pres les mêmes qualitez, auſſi bien que

8. *Le Muſcat Violes*, qui eſt auſſi fort excellent.

9. *Le Muſcat Noir*, eſt le moindre des quatres, n'ayant pas ce ſemble autant de parfum ni le gout ſi relevé que les autres; mais en échange il meurit peut étre un peu plus facilement.

10. *Le Muſcat long* dit auſſi *Paſſe Muſquée d'Italie*, eſt blanc, donne de tres groſſes & longues grappes, & le grain long, fort gros & fort muſqué & parfumé, & en un mot un tres excellent Raiſin, lors qu'il peut venir en maturité. Il luy faut la meilleure expoſition & une tres grande chaleur, ſans quoy il ne peut meurir. Il eſt admirable en confitures.

11. *Le Corinthe Blanc*, eſt un petit Raiſin blanc fort menu ſans pepin, la grappe lon-

gue,

longue, fort ſucré & fort delicieux quand il eſt bien meur.

12. *Le Corinthe Rouge* ou violet eſt un peu plus gros, & du reſte a les mêmes qualitez.

13. *L'Expirant*, eſt un Raiſin fort connu & fort eſtimé en Languedoc, du côté de Montpellier & de Niſmes. Il eſt d'un noir bleüatre ou plutôt couleur d'ardoize mediocrement gros, ferme, croquant & fort doux, & en un mot excellent lors qu'il eſt meur, ſa feüille eſt toute marquée de petites taches rouges.

14. *Le Maroquin* produit de fort groſſes Grappes, & ſon grain eſt noir, fort gros, ferme & croquant, & fort bon lors qu'il eſt meur.

15. *Le Raiſin d'Italie dit Pergoleyſe*, eſt de deux ſortes blanc & violet, la Grappe groſſe & longue, le grain longuet & clair ſemé, fort excellent, quand il eſt meur, mais c'eſt à quoy il a de la peine à parvenir dans ce climat, de ſorte qu'il demande une bonne expoſition.

16. *Le Raiſin de Damas* eſt un excellent Raiſin à manger, dont la grappe eſt fort groſſe & lon-

& longue, le grain tres gros, long & ambré, & qui n'a qu'un pepin. Il coule ſouvent & veut étre taillé plus long que les autres Raiſins, auſſi bien que le Muſcat. Il y en a du rouge & du blanc.

17. *Le Bourdelais*, eſt une eſpece de gros Raiſin blanc & longuet, qui fait de tres grandes & groſſes grappes. Il ne meurit presque jamais, & par conſequent eſt propre à en faire des confitures, ou à s'en ſervir ſimplement es verjus, quand on en a beſoin. Sés feüilles ſont auſſi extremement propres pour garnir les plats au mois d'Octobre.

Il y a encore diverſes autres eſpeces de Raiſins que l'on peut mettre en Eſpalier comme la Depenſe commune, Depenſe Muſcade, Olivette, &c

Il y a auſſi pluſieurs autres bonnes eſpeces de Raiſins propres pour la vigne & à faire de bon vin, comme,

Le Morillon Noir dit en Bourgogne *Pineau*, à Orleans *Auvernat*, à Genéve & au Païs de Vaud *Servagnin*. Il en eſt de trois eſpeces, mais celuy qui eſt fendant eſt le meilleur & le plus excellent. *Le*

Le Morillon blanc dit en Champagne, Fromenteau blanc, en Suiſſe ſervagnin blanc.

Le Jennetin, dit Muſcat d'Orléans.
Le Baulnïer, blanc.
Le Mélier blanc, vert & noir en Bourgogne.
Le Sanmoiſeau, noir, dit en Franche-Comte Peloſſard.
L'Uliade de Languedoc, noir.
La Blanquette ou Clarette, blanc de Languedoc.
Le Fromenteau rouge ou Gris de Champagne.
La Malvoiſie, grize, rouge & blanche.
Le Teinturier ordinaire.
Le Teinturier de Canada, &c.

CHAPITRE X.

De divers *Arbres* Fruitiers.

IL reſte à parler de diverſes autres ſortes d'arbres Fruitiers que l'on peut joindre aux precédens, afin d'avoir la ſatifactaion de

de voir croître dans nos Vergers & dans nos jardins, tous les fruits dont nôtre Climat eſt capable.

L'Amandier, eſt celuy de tous les arbres qui fleurit le premier, auſſi ſes fleurs periſſent ſouvent par la gelée. Il y a de deux ſortes d'amandes, les ameres & les douces, & de celles-cy les unes ont l'ecorce tendre & ſont dites amandes de Genes, & les autres l'ont dure & ſe ſubdiviſent encore en trois eſpeces; ſavoir les grandes, les médiocres & les petites. Les plus grandes qui ſe trouvent en Italie, ſont curieuſes en ce qu'elles ſont fort belles & fort longues, avec la pointe en façon de hameçon, mais pour le rapport il ne faut s'attacher qu'aux deux autres, & ſur tout aux mediocres. L'amandier ſe plait en un lieu chaud & ſec, & bien expoſé au ſoleil, & demande abſolument une terre douce, légére, ſablonneuſe ou pierreuſe, & ſi on le fume, on le faira mourir. L'amandier eſt le ſujet le plus propre pour greffer deſſus des Peſchers & pour cela il n'y a qu'à prendre des amandes que l'on mettra vers Noël par lits dans du ſable

pour germer & vers le mois de Mars ou d'Avril on les mettra dans des Rayons en pleine terre à un pié de diſtance ou plus prés ſi l'on veut, & ſi le germe eſt trop long on le pincera court contre l'amande. Il faudra les mettre en une terre bien preparée & bien meuble afin qu'ils pouſſent avec plus de vigueur & qu'ils deviennent aſſez gros pour pouvoir étre greffez en œil dormant au Mois de Septembre de la même année, ce qui eſt important, les greffes reprenant bien mieux ſur les amandiers lors qu'ils ſont jeunes, que lors qu'ils ſont plus vieux à cauſe de la gomme. Que s'ils ſont gros, il faudra les greffer en œil pouſſant à la St. Jean afin que l'ecuſſon pouſſant tout auſſi tôt ne ſoit pas etouffé par la gomme. Du reſte il n'eſt pas neceſſaire de greffer l'amandier pour porter de bonnes amandes, & il a cela de particulier qu'il n'aime pas à étre transplanté.

Le Couldrier eſt un arbre fort commun qui reuſſit également dans les lieux froids & chauds, & qui demande une terre légére & un peu humide. Le Sauvage donne des noiſettes petites & de peu de valeur; le do-

domeſtique doñe les noiſettes franches qui ſont rouges dedans, vient de boutures & peut étre greffé en fluteau, ou en ecuſſon, pour donner des noiſettes plus groſſes. Et enfin il y a les Avelines qui ſont les meilleures & les plus groſſes de toutes, & dont l'arbre qui vient de noyau, veut étre cultivé & labouré & demande plus d'air que les autres Couldriers, que l'on met d'ordinaire dãs les Bois, ou que l'on employe en Paliſſade en quelque endroit du Jardin qui ait le moins de ſoleil.

Le Noyer eſt un arbre fort neceſſaire & d'un grand rapport, mais il le faut mettre en pleine campagne, parce qu'il nuit à ſon voiſinage par ſon ombrage & par ſes racines. Il demande à peu prés la même terre que les froments & ſe plait ſur le bord des grands chemins, & aimant à étre battu & même le long des Ruiſſeaux. Lors qu'on veut greffer il faut que ce ſoit en fluteau ou en ecuſſon ; mais c'eſt ce qui n'eſt pas neceſſaire, & il reuſſit fort bien venu de noix ſemées en terre, mais il faut attendre qu'il ſoit aſſez gros avant que de le replanter. Il y a de pluſieurs eſpéces de noix. La plus belle eſt celle qui eſt tres-

groſſe, mais elle rapporte moins. La plus petite eſt plus propre à faire de l'huile qu'à manger; mais les deux meilleures eſpéces & qui ſont du plus grand raport, ſont les médiocres, dont l'une eſt plus ronde & plus quarrée, & l'autre plus longue, & les feüilles de celles cy ſont fort longues & particuliéres. On abbat les noix avec des perches ou baſtons & on remarque que plus le noyer eſt battu, & plus il porte l'année ſuivante. Du reſte, cet Arbre eſt à eſtimer non ſeulement pour ſon fruit qui eſt bon à manger vert & ſec, mais auſſi pour ſon bois dont il ſe fait de tres beaux meubles; mais auſſi pour ſon écorce qui ſert aux teinturiers.

Le Chaſtaigner eſt un Arbre qui vient naturellement en pluſieurs endroits dans les bois, & qui ſe plait en un lieu ſec & penchant, & dans un terroir léger & ſablonneux, & ſur tout dans ce que l'on appelle le ſable noir; Il faut ſur tout éviter de le planter proche des Ruiſſeaux, ou dans des lieux bas & humides. On peut ſemer les Chaſtaignes de deux manieres, ou en les mettant d'abord en pleine terre, quatre

ou

ou cinq dans chaque creux, parce qu'elles ne reprennent pas toutes, ou ce qui eſt le mieux, il faut les mettre dans du ſable à la cave environ Nöel, pour les faire germer, d'où on les retire au mois de Mars pour replanter en pleine terre, celles que l'on trouve germées. Mais ſi on ne greffe pas les Chataigners, ils ne produiront que de petites Chataignes, & de peu de valeur. Celles que l'on appelle Marrons, ſont les plus groſſes & les meilleures. Il en eſt de pluſieurs eſpeces.

Le Maronnier d'Inde, eſt une nouvelle eſpéce de Châtaigner, que l'on ne connoit en Europe que depuis quelques années. Son fruit coule plus que le commun & ne ſe mange point: on l'appelle Châtaigne de Cheval, parce qu'il eſt tres bon pour guerir les chevaux de la pouſſe. Le Maronnier d'Inde eſt le plus beau de tous les arbres, ſe formant naturellement en pyramide, ayant les feüilles larges, les fleurs belles & faiſant un ombrage admirable. Il a encore cela de tres avantageux & de tres eſtimable, qu'il croit fort promptement & devient en peu d'années un trés-grand & tres-bel arbre.

Cette derniere qualité luy eſt commune avec *l'Acacia* ſon Compatriote, & quoy que ce ne ſoit pas un arbre fruitier, nous ne laiſſerons pas d'en dire deux mots en paſſant, à cauſe de ſa beauté & de l'ornement qu'il fait dans un Jardin. Il eſt tout heriſé d'épines & ſon bois eſt dur, mais ſi caſſant qu'il eſt fort ſujet à étre rompu & brizé par les vents; Il fait un ombrage tres agreable, & ſon feüillage eſt tres beau & a de l'air de ces plumages, dont ſe parent les peuples de l'Amerique. Il fleurit vers le Mois de May, & dure fort longtems en fleur, mais ſes fleurs qui ſont blanches, ſont en ſi grande quantité & d'une odeur ſi douce & ſi agreable tirant ſur celle du Jaſſemin d'Eſpagne, qu'il parfume tous les environs du lieu où il eſt planté. Il produit de la graine que l'on a ſoin d'amaſſer au pié de l'arbre, & qui étant ſemée contribuë à ſa multiplication.

Le Piſtacher, eſt auſſi un arbre etranger qui devient aſſez grand, ſes feüilles ſont agreables, & ſon fruit encore plus; mais on dit que pour reuſſir & porter du fruit, il faut planter le male & la femelle en même lieu

me lieu & en distance raisonnable l'un de l'autre pour ne se point nuire.

Le Cornouiller, est un arbre qui vient en toute terre, mais en lieu temperé. Son bois est ferme & solide, comme de la corne de Bestes, d'où apparemment il tire son nom. Il demeure assez nain, & ne se multiplie que par semence, ou ce qui est le plus ordinaire par des rejettons qui naissent au pié des vieux arbres; Mais sur tout il ne reçoit aucunes greffes. Son fruit, qui est assez agréable à manger, est de la figure des Olives, avec un noyau au dedans. Les Cornouilles ordinaires sont d'un beau rouge. Il en est aussi des blanches & même des noires. On les peut cueillir vertes pour les mettre dans l'eau avec du sel comme les Olives.

Le Jujubier ou Guidoulier est un arbre qui est commun en Languedoc. Aussi aime-t-il étre planté en lieu bien chaud. Du reste son fruit ressemble à la Cornouille, lorsqu'il est plus gros & plus doux, & il demande la même culture.

Le Nefflier est assez long à croître & nain, son bois étant assez dur, & vient bien en

terroir de moyenne bonté ny trop ſec, ny trop humide. Il en eſt de trois eſpeces; la meilleure eſt celle dont le fruit eſt le plus gros, & dont l'arbre devient le plus grand & porte les feüilles les plus larges; l'autre eſpece donne le fruit plus petit & plus ſec; & enfin la troiſieme eſpece eſt la plus rare & la plus curieuſe, donnãt un fruit ſans noyau, & le plus petit de tous. On greffe le neffier en fente ou ſur l'Epine blanche, ce qui eſt le plus ordinaire, ou ſur le Coignaſſier, ou même ſur le ſauvageon de Poirier.

Le Cormier ou Sorbier, eſt un arbre ſauvage qui croit naturellement dans les bois. Il devient grand & ſa feüille reſſemble à celle du Freſne. Son fruit eſt une eſpece de petite poire, ou plutôt de neffle, & n'eſt bon qu'en molliſſant. Il n'eſt pas neceſſaire de le greffer.

L'Azerollier, eſt une eſpece d'Epine blanche; mais ſa feüille eſt plus large que la commune. Son fruit eſt auſſi ſemblable en couleur & figure au fruit de cette Epine blanche, mais une fois plus gros. L'œil en eſt fort grand & fort ouvert, la queüe courte, menüe & enfoncée, la chair jaunâtre

nâtre & un peu pâteuſe, ayant deux aſſez gros noyaux, ce qui fait que ce fruit n'a pas beaucoup de chair: le gout en eſt aigret; & l'Azerolle eſt tres bonne en confiture ; mais ce fruit eſt ſujet à couler, de ſorte que ſi l'on a beaucoup de place, il eſt bon d'en mettre un pié ou deux en Eſpalier. L'arbre en eſt aſſez beau & pouſſe beaucoup de bois. On le greffe d'ordinaire ſur l'Epine blanche, & mêmes ſur le Coignaſſier. On veut dire qu'il y a une Azerolle blanche, & une autre rouge, beaucoup plus groſſe que l'ordinaire, & qui vient d'Amerique.

L'Epine-Vinette, dit Bois de St. Martin, eſt un arbriſſeau ſauvage qui rapporte un fruit aigret fait en grappe de raiſin, qui eſt excellent en confiture.

L'Alizier, reſſemble aſſez par ſes feüilles au Meurier blanc, mais non autrement, & ſon fruit aſſez ſemblable à l'Azerolle eſt aigret, charge beaucoup & par Trochets.

Le Coignaſſier, eſt un arbre connu & ce qui en eſt dit au Chapitre de l'Ecôle des Jardiniers en donne une idée ſuffiſante, ſans qu'il ſoit neceſſaire d'en dire icy da-

vantage. Il y en a une eſpece dite de Portugal, qui donne le plus beau fruit.

Le Meurier, eſt un arbre aſſez connu, & qui eſt de deux ſortes, le noir & le blanc. Mais le blanc n'étant à eſtimer que par ſa feuille qui ſert de nourriture aux vers à ſoye, ce n'eſt pas icy le lieu d'en parler, ſa culture étant d'ailleurs aſſez ſemblable à celle du meurier noir. Celuy cy porte un fruit doux & agreable & fort ſain pourvû qu'il ſoit mangé à jeun. Il deſire un bon fonds, l'air temperé, plus ſablonneux qu'argilleux & pourtant plus humide que ſec. Il vient de ſemence, de branche, & de racine, & cette derniere maniere eſt la meilleure. Il eſt bon de l'enter pour que les meures en deviennent plus belles, ſoit en fluteau, ſoit en Ecuſſon, quoi que pourtant cela ne ſoit pas tout à fait neceſſaire. Cet arbre eſt le plus ſage de tous, en ce qu'il pouſſe le dernier. Il ſe plait dans les cours, aimant l'abri des murailles ou des maiſons ce qui empeche ſon fruit de couler.

On pourroit encore parler de diverſes autres eſpeces d'arbres fruitiers, ſavoir des Oran-

Orangers, Citronniers, Grenadiers, Oliviers, &c. mais comme ce ſont arbres de païs chauds, & qui dans ces Climats ne peuvent venir à moins qu'ils ne ſoient plantez & entretenus ſoigneuſement dans des Caiſſes, nous renvoyerons cela aux Traittez qui ont été compoſez expres ſur ce ſujet.

TABLE

TABLE.

Des Queſtions & des Chapitres.

Queſtion I.

De la ſemence des Arbres fruitiers.

Article I. *De la methode de ſemer les Pepins.* pag. 1.

Article II. *De la maniére d'élever les Pepins la premiére année.* 8.

Article III. *De la maniére d'élever les Pepins la deuxiéme année.* 11.

Article IV. *De la maniére de planter toute ſorte de noyaux.* 13.

Queſtion II.

Sur la metode de faire bâtardiere des Pepins.

Article I. *De la néceſſité de faire des batardieres.* 19.

Article II. *De la façon d'eſpacer & planter les Pepins en la bâtardiere.* 22.

Article III. *De la maniére d'élever les Pepins des pommiers qu'on ne veut point greffer.* 25.

Article IV. *De la façon d'elever les Pepins qu'on veut enter.* 28.

Queſtion. III.

Si les Arbres venus de ſemence ſont bons ſans étre entez.

Article I. *Si les Pepins ſont bons ſans étre greffez.* 32.

Article II. *Si les Arbres venus de Pepin ſont de plus longue durée, & plus fertiles, & ſi les greffez donnent de meilleur fruit.* 37

Article III. *Si les Arbres à noyau ſont bons ſans étre entez.* 46.

Queſtion IV.

De la pepiniére des Coignaſſiers.

Article I. *Si les Poiriers doivent étre greffez ſur les Coignaſſiers.* 47.

Article II. *De la pepiniére des boutures & ébouleures de Coignaſſier.* 55.

Queſtion V.

Des diferentes maniéres d'enter.

Article I. *Des principes pour y bien réüſſir.* 73.
Article II. *De l'ente en aproche.* 84.
Article III. *De l'ente en fluteau.* 90.
Article IV. *De l'ente en écuſſon.* 96.
Article V. *Si des entes en écuſſon on peut faire des arbres de haute tige.* 114.
Article VI. *De la maniére d'élever des entes en écuſſon, tant des pepinieres que des branches des arbres gros & hors de levée.* 119.
Article VII. *De la maniére d'enter en fente ou poupée.* 125.
Article VIII. *De l'ente en couronne.* 144

Que-

Queſtion VI.

De la maniére de planter toutes ſortes d'arbres fruitiers.

Article I. *De la maniére de dreſſer les arbres eſpaliers.* 148.

Article II. *De la maniére de planter & édifier les arbres en Contreſpaliers.* 187.

Article III. *De la maniére de planter & former les arbres en buiſſon* 192.

Article IV. *De la maniére de faire un plant d'arbres à haute tige.* 202.

Queſtion VII.

De la culture des Arbres & du remede pour leurs maladies.

Article I. *De la maniére de cultiver & labourer les arbres bas & de haute tige.* 214.

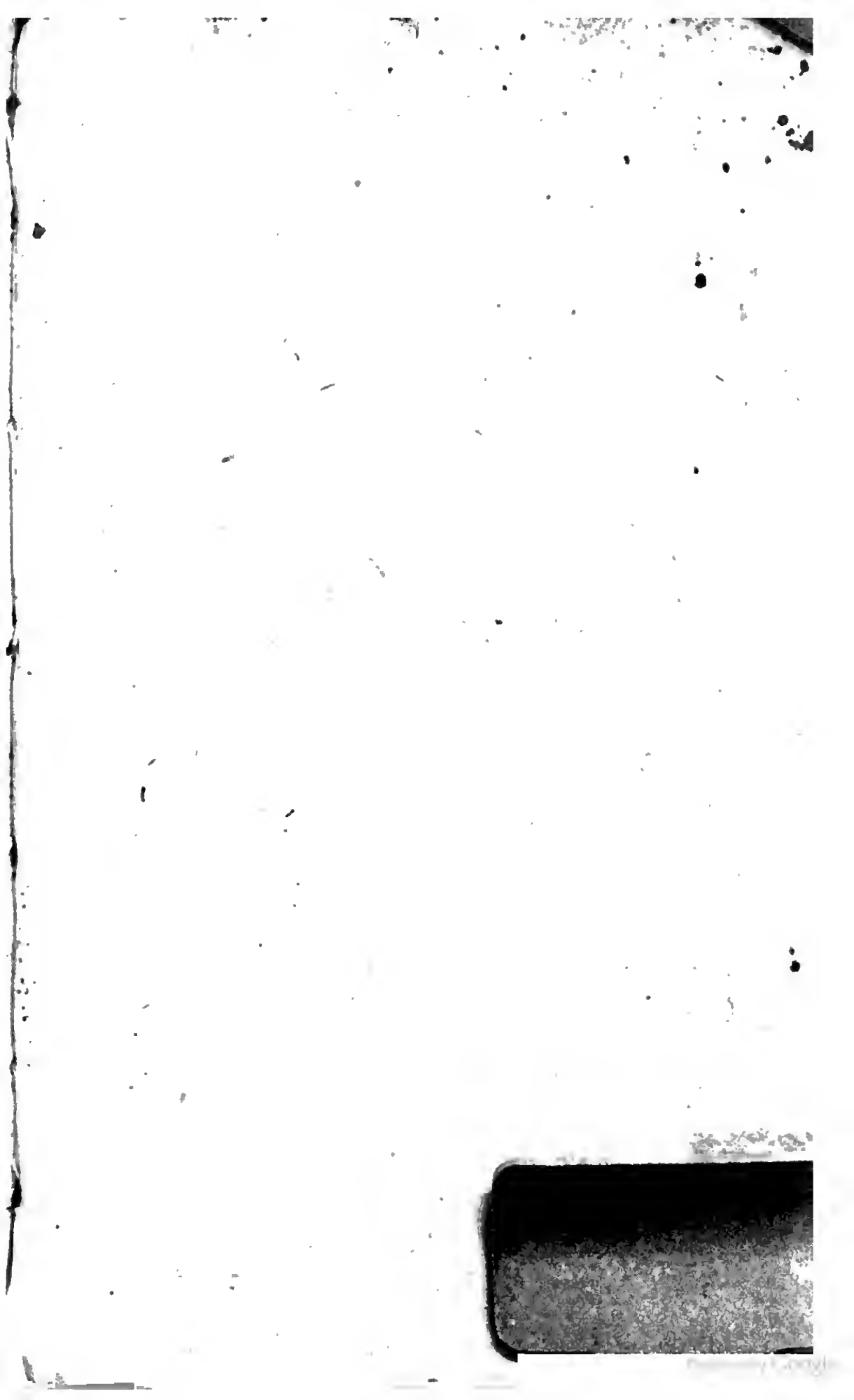
Article II. *De la maladie des arbres & de leurs remédes.* 221.

SUP-

SUPLEMENT.

Contenant la deſcription des meilleurs fruits & diverſes autres choſes qui regardent cette matiére.

Chapitre I. *Des petits fruits rouges* 241.
Chap. II. *Des Ceriſes.* 243.
Chap. III. *Des Abricots.* 247.
Chap. IV. *Des Pêches, Pavies & Brugnons.* 248.
Chap. V. *Des Prunes.* 259.
Chap. VI. *Des figues.* 273.
Chap. VII. *Des Poires.* 275.
Chap. VIII. *Des Pommes.* 343.
Chap. IX. *Des Raiſins.* 355.
Chap. X. *De divers arbres fruitiers.* 360.

FIN.

Digitized by Google